CP1370E
CP1370EST

Magnetronoven

gebruiksaanwijzing

NEDERLANDSE

imagine the possibilities

Hartelijk dank voor uw aankoop van dit Samsung-product.
Voor een completere service kunt u het product registreren op

www.samsung.com/register



Deze handleiding is gemaakt van 100% gerecycled papier.





over deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk dank voor de aanschaf van een SAMSUNG-magnetronoven.
Uw gebruikershandleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies en essentiële informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe magnetronoven.
Lees alle veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de oven gebruikt en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.
Aan de binnenkant van de omslag vindt u een handige snelgids waarin voor uw gemak de basisbewerkingen voor bereidingen worden uitgelegd.

veiligheidsinformatie

- Lees deze gebruiksaanwijzing grondig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats in de buurt van het apparaat, zodat u het ook in de toekomst kunt raadplegen.
- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. In de onderdelen Waarschuwingen en Belangrijke veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties die zich kunnen voordoen, beschreven. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Mocht u vragen of problemen hebben, dan kunt u met het dichtstbijzijnde servicecentrum contact opnemen of voor hulp en informatie op www.samsung.com kijken.

Belangrijke veiligheidssymbolen en voorzorgsmaatregelen.

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:

⚠ WAARSCHUWING	Risico's of onveilige situaties kunnen tot **zwaar lichamelijk letsel of de dood** leiden.
⚠ LET OP	Risico's of onveilige situaties kunnen tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen** leiden.
⚠ LET OP	Volg deze basisveiligheidsvoorschriften om de kans op brand, ontploffing, elektrische schokken en lichamelijk letsel te verminderen






⃠	Probeer dit NIET.
	NIET demonteren.
	NIET aanraken.
	Volg de aanwijzingen strikt op.
	Haal de stekker uit het stopcontact.
	Zorg dat het apparaat geaard is om elektrische schokken te voorkomen.
	Bel het servicecentrum voor hulp.
	Opmerking
	Belangrijk



Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij de installatie

De installatie van dit apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd magnetrontechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Raadpleeg het gedeelte "De magnetronoven installeren".

Stop de stekker in het juiste stopcontact en gebruik die contactdoos alleen voor dit apparaat. Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen verlengsnoer.

- Wanneer u zich niet aan deze instructies houdt en een wandcontactdoos met andere apparaten deelt via een verlengsnoer (met of zonder verdeeldoos), kan dit tot elektrische schokken en brand leiden.
- Gebruik geen transformator. Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

De installatie van dit apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus of onderhoudsbedrijf.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, ontploffing, problemen met het product en lichamelijk letsel.

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.



Installeer het apparaat niet in de buurt van een verwarming of ontvlambaar materiaal.
Installeer het apparaat niet op een vochtige, olieachtige of stoffige plaats of op een plaats die blootstaat aan direct zonlicht of water (regendruppels).
Installeer het apparaat niet op een plaats waar er gas kan lekken.

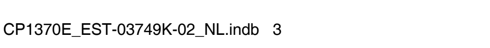
- Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoorts.



Dit apparaat moet goed geaard zijn.
Aard het apparaat niet aan een gasleiding, plastic waterleiding of telefoonlijn.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, ontploffing en problemen met het product.
- Steek de stekker nooit in een stopcontact dat niet goed geaard is en controleer of de wandcontactdoos aan de plaatselijke en landelijke voorschriften voldoet.







Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij de installatie

 Dit apparaat moet zodanig gepositioneerd zijn dat het op het stopcontact kan worden aangesloten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand door het weglekken van elektriciteit.

Installeer het apparaat op een vlakke en harde ondergrond die het gewicht ervan kan dragen.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot abnormale trillingen en geluiden en problemen met het product.

Installeer het apparaat op voldoende afstand van de wand.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan er door oververhitting brand ontstaan.

Zorg voor de minimaal benodigde vrije ruimte boven de oven.



Symbolen voor ernstige waarschuwingen met betrekking tot elektriciteit

 Verwijder regelmatig met een droge doek alle vreemde stoffen zoals stof en water van de contactpunten in stekker en stopcontact.

- Haal de stekker uit het stopcontact en maak deze met een droge doek schoon.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Steek de stekker in de juiste richting in het stopcontact, zodat het snoer naar de grond loopt.

- Als u de stekker omgekeerd in het stopcontact steekt, kan de elektrische bedrading in het snoer beschadigen, wat tot elektrische schokken en brand kan leiden.

 Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen beschadigd netsnoer, beschadigde stekker of los zittende wandcontactdoos.

- Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Trek niet te hard aan het netsnoer en buig het ook niet overmatig.
Verdraai het netsnoer niet en maak er ook geen knopen in.
Haak het netsnoer niet over een metalen object, plaats geen zware voorwerpen op het snoer, steek het snoer niet tussen twee objecten in en duw het netsnoer niet in de ruimte achter het apparaat.

- Dit zou tot elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact.

- Houd de stekker vast wanneer u deze uit het stopcontact haalt.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

 Als uw apparaat of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.



Symbolen voor zaken waarop u moet letten met betrekking tot elektriciteit

 Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt, of gedurende een onweersbui.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.



Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij het gebruik

 In het geval van een gaslek (bijvoorbeeld propaangas, LP-gas, enz.) moet u de ruimte onmiddellijk ventileren zonder de stekker aan te raken. Raak het apparaat en het netsnoer niet aan.

- Gebruik geen ventilator.
- Een vonk zou tot ontploffing en brand kunnen leiden.

Pas op dat tijdens of direct na gebruik van de oven de deur, de verwarmingselementen en andere delen niet met uw lichaam in contact komen.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brandwonden leiden.



Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

Wanneer u de verwarmingselementen wilt verplaatsen, dient u hiervoor de hulpmiddelen te gebruiken die hiervoor zijn ontworpen en dient u de veiligheidshandschoenen te dragen die met het product zijn meegeleverd. Tevens dient na gebruik de temperatuur drastisch te zijn gezakt (minimaal tien minuten na gebruik van de grill of een combinatiefunctie).

Gebruik ALTIJD ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.

Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan.
Reden: de hete lucht en stoom die vrijkomen kunnen brandwonden veroorzaken.

Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen:

- De brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld houden in koud water.
- Afdekken met droog, schoon verband.
- Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
- Neem contact op met een arts.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

WAARSCHUWING: De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

WAARSCHUWING: Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door kinderen of personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.



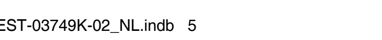
Raak de stekker niet met natte handen aan.

- Dit zou tot elektrische schokken kunnen leiden.

Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken wanneer het apparaat nog bezig is.

- Wanneer u de stekker weer in het stopcontact steekt, kan er een vonk onstaan die resulteert in elektrische schokken of brand.





 Houd alle verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen, omdat verpakkingsmateriaal voor kinderen gevaarlijk kan zijn.

- Als een kind een zak over het hoofd trekt, zou het kunnen stikken.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand en lichamelijk letsel.

Gebruik nooit de elektrische kookpan voor de magnetronoven of de ontdooifunctie.

- Dit zou tot vonken en brand kunnen leiden.

Gebruik dit apparaat nooit voor andere doeleinden dan maaltijdbereiding.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

Open verzegelde houders (babyflesjes, melkflessen, enz.) en maak met een mes een gat in voedsel met een schaal en noten (eieren, kastanjes, enz.) alvorens deze te verhitten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot brandwonden en lichamelijk letsel doordat de voedingsmiddelen openbarsten.

Raak de binnenkant van het apparaat nooit onmiddellijk na gebruik aan. De binnenkant is na langdurige verhitting of het verhitten van een kleine hoeveelheid voedsel erg heet.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brandwonden leiden.

Gebruik geen aluminiumfolie, metalen voorwerpen (zoals houders, vorken, enz.) of houders met een gouden of zilveren sierrand.

- Dit zou tot vonken en brand kunnen leiden.



Verhit nooit plastic of papieren houders en gebruik deze niet in combinatie met de ovenfunctie.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

Pas op bij het verhitten van voedsel dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt.

- Dit kan tot brand leiden.

Oververhit voedsel niet.

- Dit kan tot brand leiden.

Verhit geen voedsel dat in papier zoals kranten of tijdschriften is verpakt.

- Dit kan tot brand leiden.

Gebruik of plaats geen ontvlambare sprays of voorwerpen in de buurt van de oven.

- Dit kan tot brand of een ontploffing leiden.

Wanneer het voedsel in het verhittingscompartiment in brand staat, mag u de ovendeur niet openen.

- Als u de ovendeur opent, stroomt er zuurstof naar binnen, wat tot brand kan leiden.

Steek geen vingers, vreemde stoffen of metalen voorwerpen zoals spelden of naalden in sleuven en inlaat- en uitlaatopeningen. Als er vreemde stoffen in deze openingen terechtkomen, moet u de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met uw verkooppunt of het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en lichamelijk letsel.

Vul NOOIT een kom of schaal tot aan de rand. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.

Verwarm NOOIT een melkfles met de speen erop. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.

Raak NOOIT de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aan voordat de oven is afgekoeld.



 Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.

Gebruik de oven niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.

Start de magnetronoven NOOIT wanneer deze leeg is. De voeding wordt veiligheidshalve automatisch uitgeschakeld. U kunt de oven weer gewoon gebruiken nadat u deze 30 minuten hebt laten staan. U kunt het beste altijd een glas water in de oven laten staan. Het water absorbeert de energie van de microgolven als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

WAARSCHUWING: Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

 Als het apparaat overstroomt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Als het apparaat vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

 Probeer niet het apparaat zelf te repareren, demonteren of aan te passen.

- Aangezien er een stroom met een hoog voltage het productchassis binnenkomt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.
- U kunt aan elektromagnetische golven worden blootgesteld.
- Als het apparaat gerepareerd moet worden, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

WAARSCHUWING: Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

 Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.



Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij het gebruik

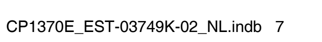
 Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens. Gebruik GEEN metalen houders, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoorts. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken.
Verklaring: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.

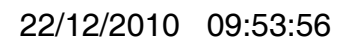
Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig.
Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.

Tijdens de werking van de oven kunt u een klikkend geluid horen (met name tijdens ontdooien).
Verklaring: dit geluid is normaal en wordt veroorzaakt door het schakelen van het elektrisch vermogen.

Laat NOOIT jonge kinderen de magnetronoven bedienen of met de magnetronoven spelen. Laat kinderen ook nooit zonder toezicht achter in de buurt van de magnetronoven wanneer deze in gebruik is. Bewaar of verstop nooit voorwerpen die kinderen aantrekken vlak boven de oven.





 Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

 Let erop dat drank en voedsel na het opwarmen erg heet kan zijn.

- Vooral bij het voeden van kinderen moet u controleren of het voldoende is afgekoeld.

Wees voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen zoals water en andere dranken.

- Roer het tijdens of na de bereiding door.
- Gebruik geen gladde houder met een dunne hals.
- Verwijder de houder pas minimaal 30 seconden na het opwarmen.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan de inhoud plotseling overstromen en kunt u zich branden.

Raak nooit voedsel of enig deel daarvan tijdens of direct na de bereiding aan.

- Gebruik ovenwanten. Het kan erg heet zijn en u zou zich kunnen branden.
- Als u de aardenwerken schaal of elektrische kookpan naar voren trekt, kan er voedsel uit spatten en tot brandwonden leiden.

Wanneer het oppervlak is gebarsten, moet u het apparaat met de aan-uitschakelaar uitzetten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot elektrische schokken leiden.

Kras niet met een scherp voorwerp op het glas van de ovendeur.

- Dit kan ertoe leiden dat het glas beschadigt of breekt.

Ga niet boven op het apparaat staan en plaats er geen dingen op (zoals wasgoed, ovenklep, brandende kaarsen, brandende cigaretten, borden, metalen voorwerpen, enz.).

- Zaken zoals stof kunnen in de deur vastraken.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, problemen met het product en lichamelijk letsel.

Bedien het apparaat niet met natte handen.

- Dit zou tot elektrische schokken kunnen leiden.

Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van het apparaat.

- Behalve dat dit voor mensen schadelijk is, kan het ook leiden tot elektrische schokken, brand en problemen met het product.

Oefen geen buitensporige druk op de deur of de binnenkant van het apparaat uit en geef het geen harde klappen.

- Hierdoor zou het product kunnen vervormen en zou lichamelijk letsel kunnen optreden door het weglekken van elektriciteit.
- Wanneer u iets aan de deur hangt, kan het product vallen en lichamelijk letsel veroorzaken.
- Als de deur beschadigd is, moet u het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Plaats het apparaat niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.

- Het fonteintje of glazen voorwerp zou hierdoor kunnen beschadigen.

Gebruik het apparaat alleen met gesloten deur.

- Als u het apparaat gebruikt terwijl dit vervuild is met vreemde stoffen zoals voedselresten, kunnen hierdoor problemen met het product ontstaan.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van folie van voedsel dat net uit het apparaat is gehaald.

- Als het voedsel heet is, kan er bij het verwijderen van het folie plotseling hete stoom vrijkomen en kunt u zich branden.

Koppel het apparaat niet van het stopcontact los door aan het netsnoer te trekken. Pak altijd de stekker stevig vast en trek deze recht uit het stopcontact.

- Schade aan het snoer kan leiden tot kortsluiting, brand en/of elektrische schokken.

Houd uw gezicht of lichaam niet dicht bij het apparaat wanneer er voedsel in wordt bereid of wanneer u de deur kort na de bereiding opent.

- Zorg dat kinderen niet dicht bij het apparaat komen.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit door de hitte tot brandwonden leiden.

Plaats geen voedsel of zware voorwerpen boven de deur wanneer u deze opent.

- Het voedsel of voorwerp kan vallen en dit kan tot brandwonden en lichamelijk letsel leiden.

Laat de deur, de binnenkant van het apparaat en de schotel niet plotseling afkoelen door er tijdens of direct na de bereiding water over te gieten.

- Het apparaat zou hierdoor kunnen beschadigen. De stoom of het opspattende water kan tot brandwonden en lichamelijk letsel leiden.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.



Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij het reinigen

Reinig het apparaat niet door er rechtstreeks water op te spuiten.
Gebruik geen benzeen, thinner of alcohol om het apparaat te reinigen.

- Dit zou tot verkleuring, vervorming, beschadiging, elektrische schokken en brand kunnen leiden.

Voordat u het apparaat gaat reinigen of er onderhoud aan uitvoert, moet u de stekker uit het stopcontact halen en voedselresten van de deur en uit het bereidingscompartiment verwijderen.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Tijdens het reinigen worden de oppervlakken mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden. (alleen zelfreinigend model)

Gemorst voedsel moet voor de reiniging worden verwijderd en er zal aangegeven worden welke voorwerpen er tijdens de reiniging in de oven aanwezig mogen zijn. (alleen zelfreinigend model)



Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij het reinigen



U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;



Pas op dat u zich bij het reinigen van het apparaat (binnen-/buitenkant) niet bezeert.

- U kunt zich aan de scherpe randen van het apparaat bezeren.

Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

- Het apparaat kan hierdoor gaan roesten.





MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:

(1) de deur (gebogen)
(2) de deurscharnieren (gebroken of los)
(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur. Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.






inhoud

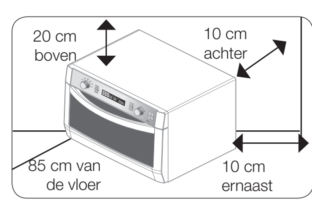


de magnetronoven installeren

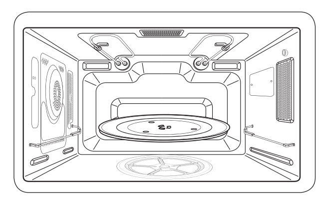
DE OVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.

- Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



- Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.





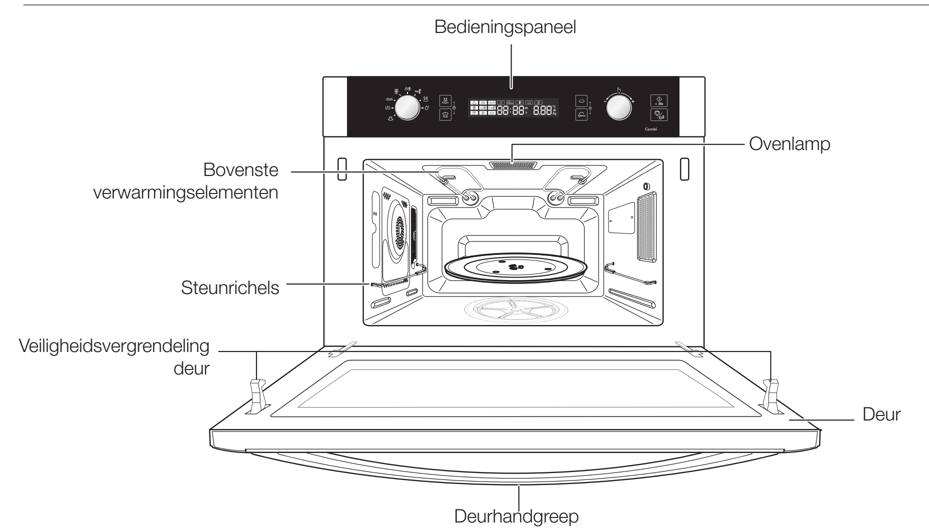
De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.
- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.



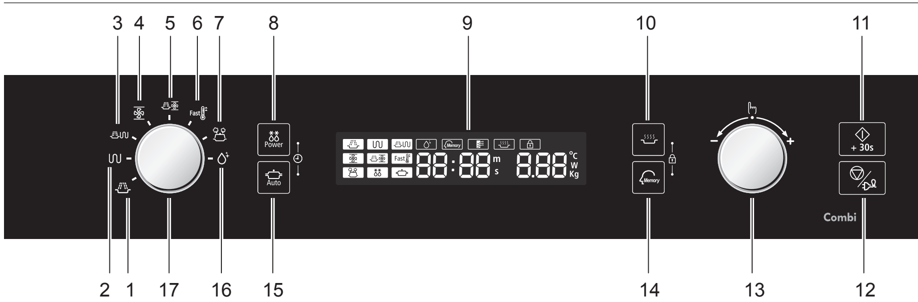
eigenschappen van de oven

CONTROLE VAN PRODUCT EN ONDERDELEN




De steunrichels worden hoofdzakelijk gebruikt voor bereiding met hete lucht.

HET BEDIENINGSPANEEL

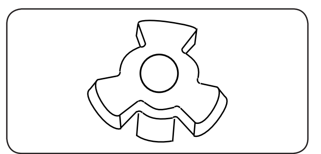


1. Magnetronstand
2. Grillstand
3. Magnetron- + grillstand
4. Heteluchtstand
5. Magnetron- + heteluchtstand
6. Automatische voorverwarmingsstand
7. Stand voor automatisch stomen/ Krokant bereiden
8. Toets voor automatisch ontdooien
9. Display
10. Toets Warm houden
11. Starttoets
12. Toets voor Stoppen/Annuleren/ Energiebeparing
13. Multifunctieschakelaar/Selectietoets
14. Geheugentoets
15. Toets voor automatische bereiding
16. Stoomreinigingsstand
17. Keuzeschakelaar

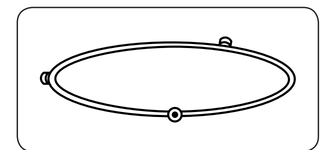
ACCESSOIRES

De volgende accessoires worden bij uw magnetronoven geleverd:

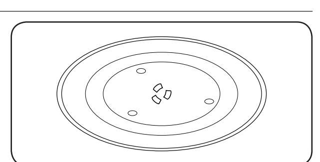
1. **Koppeling**. Deze zet u op de motoras, onder in de oven.
   - De koppeling drijft het draaiplateau aan.



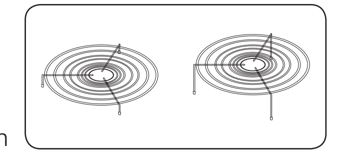
2. **Loopring**. Deze zet u in het midden van de oven.
   - De loopring ondersteunt het draaiplateau.



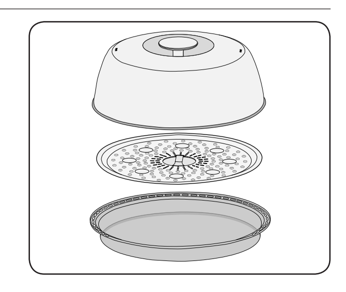
3. **Draaiplateau**. Deze zet u op de loopring, in het midden bevestigd op de koppeling.
   - Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.



4. **Metalen roosters** (hoog, laag rooster). Deze zet u op het draaiplateau.
   - U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster.
   - De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, heteluchtstand en combinatiestand.

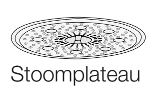


5. **Stomer/Bruineerbord** voor plaatsing op het draaiplateau.
   - De stomer kunt u gebruiken voor het stomen van krokante gerechten. Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid een bruin korstje te geven en gebak en pizzadeeg knapperig te maken.

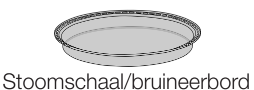




Roestvrijstalen deksel



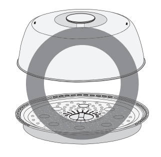
Stoomplateau



Stoomschaal/bruineerbord









Let op!!

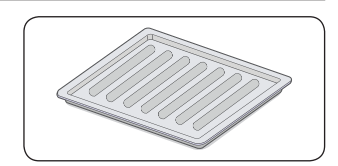
- Gebruik de stomer nooit in een ander model oven.
  Dit kan brand en onherstelbare schade aan het product veroorzaken.
- Gebruik de stomer niet zonder water of voedsel erin.
  Voor gebruik van de stomer altijd minstens 500 ml water in de stomer gieten. Als minder dan 500 ml water wordt gebruikt, wordt het gerecht mogelijk niet helemaal gaar en bestaat kans op brand of onherstelbare schade aan het apparaat.
- Wees voorzichtig wanneer u de schaal na de bereiding uit de stomer haalt, want deze kant zeer heet worden.
- De stomer mag alleen worden gebruikt in de stand “Automatisch stomen/krokant bereiden: S-1 tot S-5”.
- Het bruineerbord ma alleen worden gebruikt in de stand “Automatisch stomen/ krokant bereiden: C-1 tot C-5”.
- Plaats het deksel op de stomer om de stoomschaal of het bruineerbord af te dekken.
  Als het deksel en het stoomplateau niet worden gebruikt zoals aangegeven in de instructies, kunnen eieren en kastanjes exploderen.

---

6. Vierkante plaat.

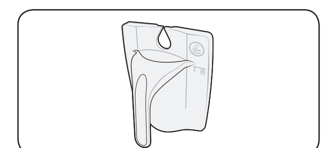

LET OP

Niet gebruiken voor de modi Magnetron (), Magnetron+Grill () en Magnetron+Hete lucht () ter voorkoming van vonken.

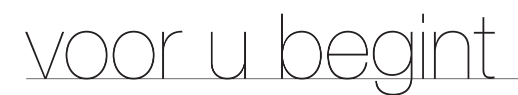


---

7. Reinigingswaterschaal. Deze bevestigt u aan de rechterzijde van de oven.





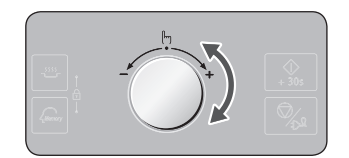


DE KLOK INSTELLEN

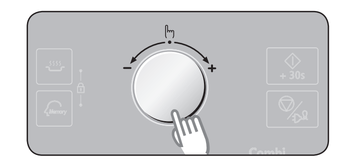
Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch "12:00" op het display weergegeven. Stel de huidige tijd in.

De klok instellen

1. Draai aan de **multifunctieschakelaar** om het uur in te stellen.

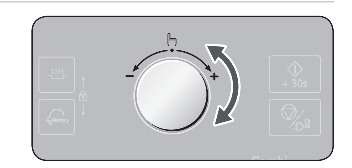


2. Druk op de **selectietoets**. De "00" begint te knipperen.



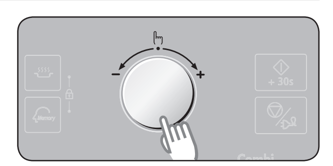


3. Draai aan de **multifunctieschakelaar** om de minuut in te stellen.





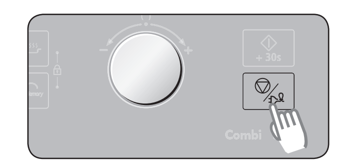
4. Druk nogmaals op de **selectietoets**. De klok stelt zichzelf binnen 5 seconden in.



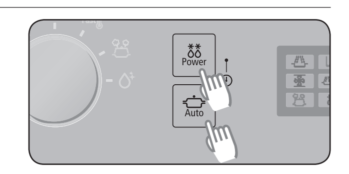


De klok opnieuw instellen

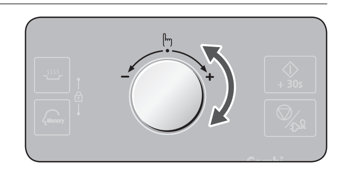
1. Druk op de **annuleertoets**.



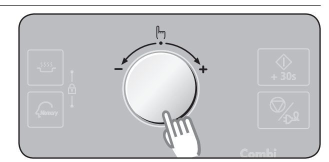
2. Druk tegelijk op de toets voor **automatisch ontdooien** en **automatische bereiding**.



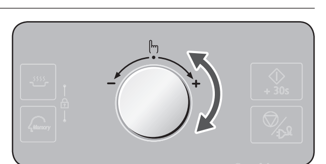
3. Draai aan de **multifunctieschakelaar** om het uur in te stellen.



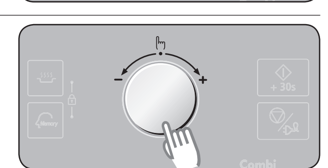
4. Druk op de **selectietoets**.



5. Draai aan de **multifunctieschakelaar** om de minuut in te stellen.



6. Druk nogmaals op de **selectietoets**. De klok stelt zichzelf binnen 5 seconden in.

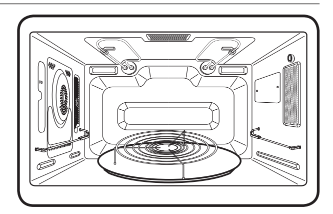


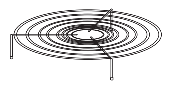




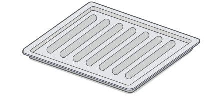
DE HETELUCHTSTAND GEBRUIKEN

Voedsel wordt verhit door twee verwarmingselementen in de bovenste ruimte en één heteluchtelement, waarbij de ventilator aan de zijkant de hete lucht gelijkmatig verdeelt. Het lage rooster wordt op het draaiplateau geplaatst. De vierkante plaat wordt op de steunrichels geplaatst.





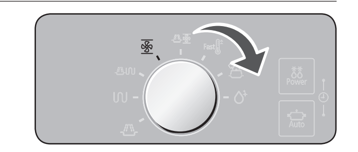
Laag rooster



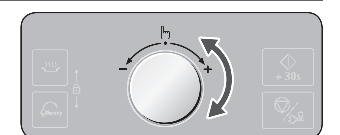
Vierkante plaat

Heteluchtstand ( ) instellen

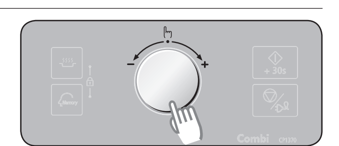
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de heteluchtstand.



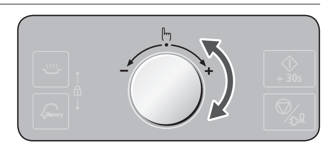
2. Draai de **multifunctieschakelaar** naar de gewenste temperatuur. (Standaard: 180 °C)



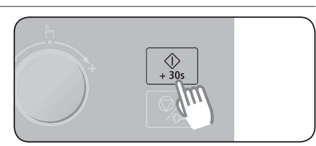
3. Druk op de **selectietoets** om de gewenste temperatuur in te stellen. (40 ~ 230 °C)



4. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**. (Max. 10 uur)



5. Druk op de **starttoets**.
   - De temperatuurindicator (°C) op het display licht op. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, zal de indicator knipperen en viermaal een geluidssignaal afgeven.





Tijdens de bereiding kunt u de toetsen voor **bereidingstijd** en **temperatuur** gebruiken om de instelling te wijzigen.

- Bereidingstijd: Draai aan de **multifunctieschakelaar**.
- Temperatuur: Druk op de **selectietoets** en draai aan de **multifunctieschakelaar**.

In de heteluchtstand worden de bovenste verwarmingselementen en het heteluchtelement gedurende de bereiding afwisselend in- en uitgeschakeld, om de temperatuur te reguleren.

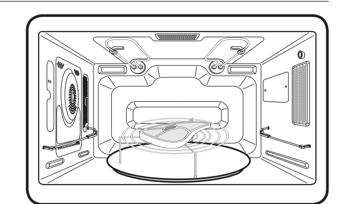


Belangrijk

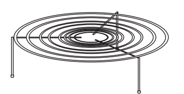
1. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
2. Wanneer u de heteluchtstand gebruikt, moet u glazen bakvormen gebruiken die geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 230 °C.

DE GRILLSTAND GEBRUIKEN

Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen. (horizontale positie)
Voor grillen opent u de deur en plaatst u het voedsel op het rooster.





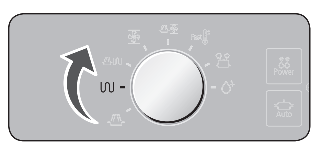


Hoog rooster

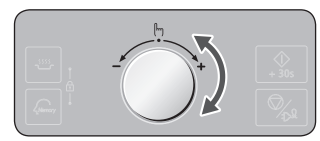
Grillstand ( ) instellen

Met de grillfunctie kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

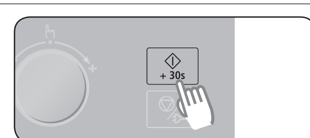
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de grillstand.



2. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.
(De maximale bereidingstijd is 90 minuten.)



3. Druk op de **starttoets**.



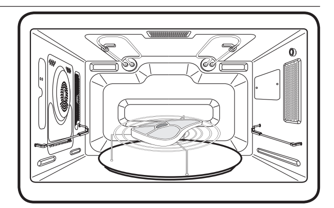


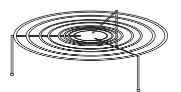
Belangrijk

1. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
2. Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat.

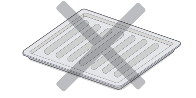
DE GRILLCOMBINATIESTAND GEBRUIKEN

Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen met een cyclus van microgolven.
Voor grillen opent u de deur en plaatst u het voedsel op het rooster.
Gebruik in de grillcombinatiestand niet de vierkante plaat.





Hoog rooster

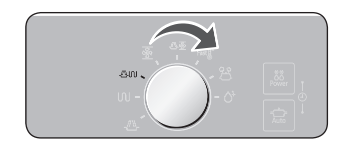


Vierkante plaat

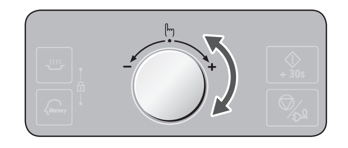
Grillcombinatiestand ( ) instellen

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de grillcombinatiestand.



2. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.
(De maximale bereidingstijd is 90 minuten.)





3. Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op de **selectietoets** en selecteert u het gewenste vermogen door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien.

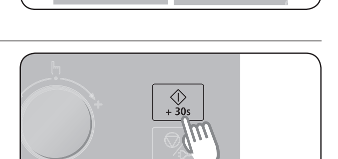
- Standaard: 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Druk op de **starttoets**.



Resultaat: Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.





U kunt de bereidingstijd en het vermogen tijdens het bereiden wijzigen.

- Bereidingstijd: Draai aan de **multifunctieschakelaar**.
- Vermogen: Druk op de **selectietoets** en draai aan de **multifunctieschakelaar**.

CP1370E_EST-03749K-02_NL.indb 20  22/12/2010 09:54:04

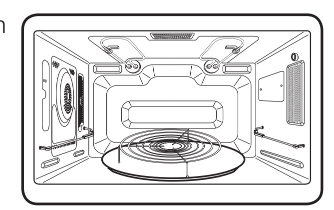


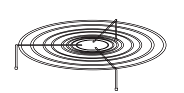
Belangrijk

1. Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
2. Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
3. Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat.

DE HETELUCHTCOMBINATIESTAND GEBRUIKEN

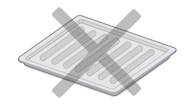
Voedsel wordt verhit door twee grillverwarmingselementen en één heteluchtverwarmingselement, in combinatie met een cyclus van microgolven, waarbij de ventilator aan de zijkant de hete lucht gelijkmatig verdeelt.
Het lage rooster wordt op het draaiplateau geplaatst.
Gebruik in de heteluchtcombinatiestand niet de vierkante plaat.







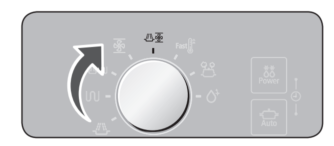
Laag rooster



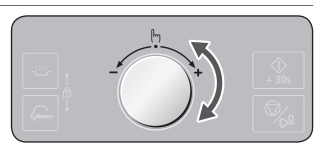
Vierkante plaat

Heteluchtcombinatiestand ( ) instellen

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de heteluchtcombinatiestand.

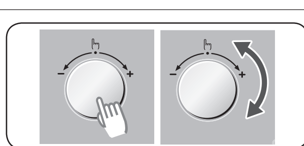


2. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.
(De maximale bereidingstijd is 90 minuten.)



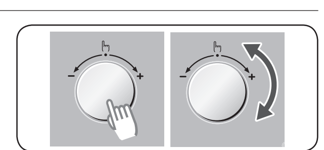
3. Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op de **selectietoets** en selecteert u het gewenste vermogen door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien.

- Standaard: 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op de **selectietoets** en selecteert u de gewenste temperatuur door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien. (40-210 °C)

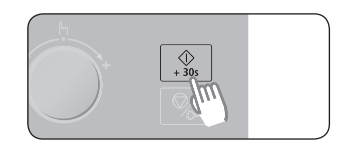
- Standaard: 180 °C
- 40-210 °C







5. Druk op de **starttoets**.





Resultaat: Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



U kunt de bereidingstijd en het vermogen tijdens het bereiden wijzigen.

- Bereidingstijd: Draai aan de **multifunctieschakelaar**.
- Vermogen: Druk op de **selectietoets** en draai aan de **multifunctieschakelaar**.
- Temperatuur: Druk op de **selectietoets** en draai aan de **multifunctieschakelaar**.

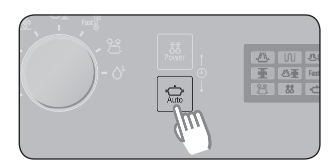
Belangrijk

1. Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
2. Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
3. Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat.

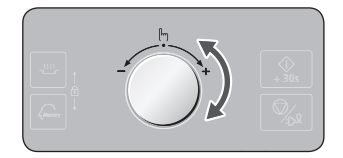
DE AUTOMATISCHE BEREIDINGSSTAND GEBRUIKEN

De twintig programma’s voor automatisch bereiden kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen. U kunt de automatische bereidingsstand instellen met behulp van de multifunctieschakelaar. (1-20)

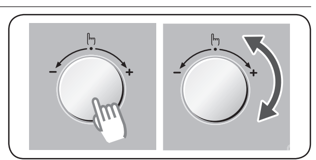
1. Druk op de toets voor **automatisch bereiden**.



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien. (1-20)



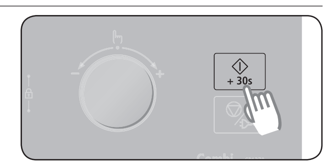
3. Als u de portiegrootte wilt wijzigen, drukt u op de **selectietoets** en selecteert u het gewenste vermogen door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien.



4. Druk op de **starttoets**.



Resultaat: De automatische bereiding begint. Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.







Functies van automatisch bereiden

In de volgende tabel vindt u 20 automatische bereidingsprogramma's. De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen. De bereidingstijden en het gebruikte vermogen zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd.
Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.




Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Onderdeel	Aanbevelingen
1	**Dranken** Koffie, melk, thee, water (kamer-temperatuur)	0,25 (1 mok) 0,5 (2 mokken)	1-2	Magnetron-bestendige schaal	Giet de vloeistof in keramische mokken en verwarm onafgedekt. Plaats één mok in het midden, twee mokken tegenover elkaar in het gedeelte van de loopring op het draaitableau. Laat ze in de magnetronoven staan. De drank voor en na de nagaartijd doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de koppen uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
2	**Kant-en-klare maaltijden** (gekoeld)	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Magnetron-bestendige schaal	De maaltijd op een keramisch bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Plaats het bord midden op het draaitableau. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
3	**Diepvries-maaltijd** (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Magnetron-bestendige schaal	Prik gaatjes in de folie van de diepvriesmaaltijd. Plaats het gerecht midden op het draaitableau. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).

Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Onderdeel	Aanbevelingen
4	**Soep / Sauzen** (gekoeld)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Magnetron-bestendige schaal	Giet de soep in een diep aardewerken bord of schaal en dek deze tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep midden op het draaitableau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
5	**Stoofschotel** (gekoeld)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Magnetron-bestendige schaal	Giet de soep in een diep aardewerken bord of schaal en dek deze tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep midden op het draaitableau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
6	**Verse groenten**	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Magnetron-bestendige schaal	Weeg de groenten na het wassen, maak ze schoon en snij ze in gelijke stukken. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml water (3 eetlepels) toe. Plaats de schaal midden op het draaitableau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.
7	**Geschilde aardappelen**	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Magnetron-bestendige schaal	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Plaats de schaal midden op het draaitableau. Afdekken.
8	**In de schil gebakken aardappelen**	0,2-0,4 0,8-1,0	3-5		De aardappelen wassen en schoonmaken en met een vork gaatjes in de schil maken. De schil bestrijken met olijfolie en kruiden. Leg de aardappelen, elk circa 200 g, naast elkaar op het lage rooster.

Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Onderdeel	Aanbevelingen
9	**Witte rijst**	0,25 0,35	5-10	Magnetron-bestendige schaal	Weeg witte snelkookrijst af en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Bijvoorbeeld: voeg voor de bereiding van 0,25 kg rijst 0,5 liter koud water toe. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Plaats de schaal midden op het draaitableau. Afdekken.
10	**Biefstuk**	0,3-0,6 0,6-0,8	-		De biefstukken naast elkaar op het hoge rooster leggen. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten. De eerste instelling is voor dunne lapjes en de tweede instelling is voor dikke lapjes.
11	**Kipdelen**	0,5-0,6 1,1-1,2	2		Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze met het vel naar beneden op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
12	**Geroosterde vis**	0,5-0,6 0,7-0,8	3		Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.






Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Onderdeel	Aanbevelingen
13	**Geroosterde kip**	1,2-1,3 1,4-1,5 1,6-1,7	5		Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
14	**Geroosterd rundvlees/ lamsvlees**	1,0-1,2 1,3-1,5	5-10		Smeer het rundvlees/ lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper: het zout pas na het roosteren toevoegen). Leg het vlees op het lage rooster met de vetrand naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Het vlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie wikkelen.
15	**Diepgevroren minipizza** (-18 °C)	0,1-0,2 0,3-0,4	-		Leg de diepgevroren stukken minipizza in een cirkel op het lage rooster.
16	**Diepgevroren lasagne** (-18 °C)	0,4-0,5 0,9-1,0	3-4	Magnetron-bestendige schaal	Leg de diepgevroren lasagne in een ovenvaste glazen of keramische schaal van geschikt formaat. Zet de schaal op het lage rooster.
17	**Bevroren broodjes** (-18 °C)	0,1-0,2 0,3-0,4	3-5		De bevroren broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen.




Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Onderdeel	Aanbevelingen
18	**Diepvriesgebak** (-18 °C)	0,4-0,6 1,0-1,2	5-25		Plaats één stuk bevroren gebak in het midden. Plaats meerdere stukken bevroren gebak naast elkaar op het lage rooster. Met behulp van de heteluchtstand wordt het gebak verwarmd en knapperig. Dit programma is geschikt voor gebak (rond) en stukken gebak, zoals vruchtengebak met een laagje kruimeldeeg, streuselgebak of gebak met maanzaad. Het is niet geschikt voor gebak met roomvulling en/of chocoladegarnering.
19	**Cake**	0,7-0,8	5-10		Leg het beslag in een rechthoekige metalen bakvorm van geschikt formaat. Zet de bakvorm op het lage rooster. Dit programma is geschikt voor beslag voor bijv. citroencake, hazelnootcake en marmercake.
20	**Muffins**	0,3-0,4	5		Het is aan te bevelen om de oven met de snelle voorverwarmfunctie tot 180 °C te verwarmen. Leg het beslag van de muffin in een metalen muffinvorm die geschikt is voor 6 muffins. Plaats de bakvorm midden op het lage rooster.





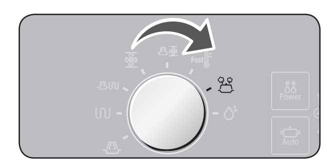


DE STAND AUTOMATISCH STOMEN/KROKANT BEREIDEN GEBRUIKEN

De vijf programma's voor automatisch stomen en krokant bereiden kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogen in te stellen. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **multifunctieschakelaar**.

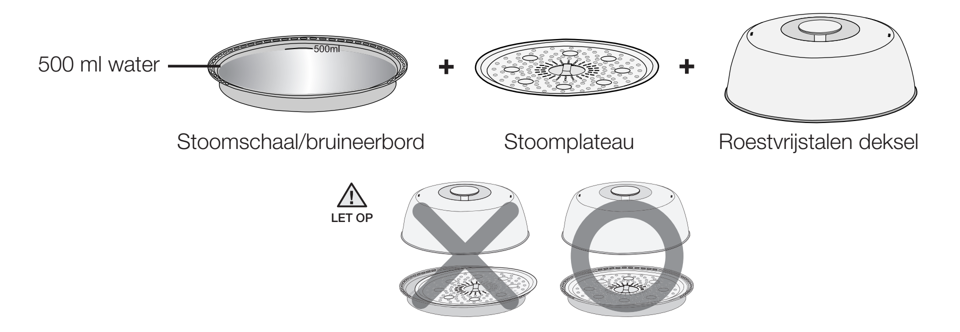
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Draai de keuzeschakelaar naar **Automatisch stomen/krokant bereiden**.



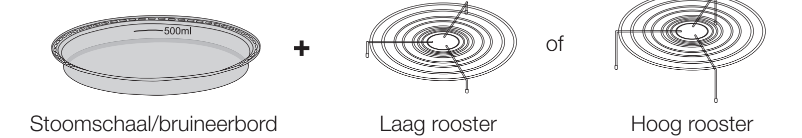
Modus en container

1. Automatisch stomen: S-1 tot S-5



Stoomschaal/bruineerbord   Stoomplateau   Roestvrijstalen deksel

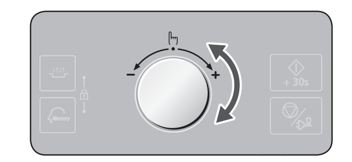
2. Automatisch krokant bereiden: C-1 tot C-5



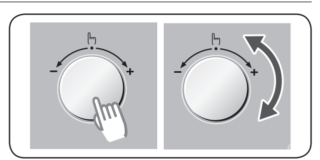
Stoomschaal/bruineerbord   Laag rooster   Hoog rooster



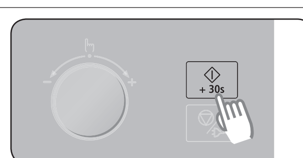


2. Stel type gerecht in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.
   • Automatisch stomen: S-1 tot S-5
   • Automatisch krokant bereiden: C-1 tot C-5



3. Als u de portiegrootte wilt wijzigen, drukt u op de **selectietoets** en selecteert u het gewenste vermogen door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien.



4. Druk op de **starttoets**.



Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Let op!!

- Gebruik de stomer nooit in een ander model oven.
  Dit kan brand en onherstelbare schade aan het product veroorzaken.
- Gebruik de stomer niet zonder water of voedsel erin.
  Voor gebruik van de stomer altijd minstens 500 ml water in de stomer gieten. Als minder dan 500 ml water wordt gebruikt, wordt het gerecht mogelijk niet helemaal gaar en bestaat kans op brand of onherstelbare schade aan het apparaat.
- Wees voorzichtig wanneer u de schaal na de bereiding uit de stomer haalt, want deze kant zeer heet worden.
- De stomer mag alleen worden gebruikt in de stand "Automatisch stomen/krokant bereiden: S-1 tot S-5".
- Het bruineerbord ma alleen worden gebruikt in de stand "Automatisch stomen/krokant bereiden: C-1 tot C-5".
- Plaats het deksel op de stomer om de stoomschaal of het bruineerbord af te dekken.
  Als het deksel en het stoomplateau niet worden gebruikt zoals aangegeven in de instructies, kunnen eieren en kastanjes exploderen.





De stoomschaal of het bruineerbord reinigen
Reinig de stoomschaal of het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.

Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.



Opgelet:
De stoomschaal of het bruineerbord is niet geschikt voor de vaatwasmachine.



Functies van automatisch stomen/krokant bereiden

In de volgende tabel vindt u 5 programma's voor automatisch stomen en vijf programma's voor krokante bereiding. De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen.
De bereidingstijden en het gebruikte vermogen zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd.

Deze programma's kunnen alleen worden gebruikt met de combinatie-accessoire voor automatisch stomen en krokant bereiden. De programma's S-1 tot -5 zijn bestemd voor de stomer en de programma's C-1 tot 5 zijn bestemd voor het bruineerbord (de schaal van de stomer).

Bij gebruik van de **stoomprogramma's (S1-5)** is de bereidingstijd afhankelijk van de grootte, dikte en het type van het gerecht. Deze programma's zijn geschikt voor gerechten van gemiddelde grootte. Wanneer u dikke plakken of grote stukken voedsel stoomt, laat deze dan na het bereiden 2-5 minuten afgedekt staan.
Bij het stomen van zeer dunne plakken voedsel of zachtkokende groenten, is het raadzaam het automatische kookproces 2-3 voor het einde te stoppen door op de stop-toets te drukken.




In de volgende tabel vindt u 5 **programma's voor een automatische krokante bereiding (C1-5)**.
De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen.
De bereidingstijden en het gebruikte vermogen zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd.
Wanneer u programma 1-3 gebruikt, hoeft u het bruineerbord niet voor te verwarmen. Volg voordat u programma's 4 en 5 gebruikt het voorverwarmingsadvies in de tabel.


Plaats het bruineerbord en het rooster altijd in het midden van de oven.
Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Onderdeel	Aanbevelingen
S-1	**Schijfjes groenten**	0,2-0,5	-	plus 500 ml koud water	Spoel de groenten af en maak deze schoon, en snijd ze in plakken of stukken van ongeveer gelijke grootte. Giet 0,5 l water in de stoomschaal van de stomer. Plaats het stoomplateau in de stoomschaal, voeg de groenten toe en dek deze af met het roestvrijstalen deksel. Zet de stomer op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor stukken groente van gemiddelde grootte, zoals broccoliroosjes, bloemkoolroosjes en in stukken gesneden wortel.
S-2	**Hele groenten**	0,2-0,8	-	plus 500 ml koud water	Spoel de groenten af en maak deze schoon. Giet 0,5 l water in de stoomschaal van de stomer. Plaats het stoomplateau in de stoomschaal, voeg de groenten toe en dek deze af met het roestvrijstalen deksel. Zet de stomer op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor hele groenten, zoals maïskolven, artisjokken, hele bloemkool, kleine aardappelen en kool (in vieren gesneden).
S-3	**Visfilet**	0,1-0,6	-	plus 500 ml koud water	De visfilet afspoelen en schoonmaken. Giet 0,5 l water in de stoomschaal van de stomer. Plaats het stoomplateau in de stoomschaal en leg de visfilets er naast elkaar in. Voeg desgewenst zout, kruiden en 1-2 eetl. citroensap toe. Afdekken met het roestvrijstalen deksel. Zet de stomer op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor visfilets zoals zalm, koolvis en kabeljauw.





Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Onderdeel	Aanbevelingen
S-4	**Gekookte eieren**	0,1-0,5	1-2	plus 500 ml koud water	Giet 0,5 l water in de stoomschaal van de stomer. Plaats het stoomplateau in de stoomschaal. Maak een gaatje in 3-8 verse eieren van ongeveer 60 gr. per stuk (middel) en zet deze in de kuiltjes in het plateau. Dek het geheel af met het roestvrijstalen deksel en plaats de stomer op het draaiplateau. Na het stomen 2-5 minuten laten staan.
S-5	**Aardappel-blokjes**	0,1-0,5	1-2	plus 500 ml koud water	Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Snijd de aardappelen in blokjes van gelijke grootte. Giet 0,5 l water in de stoomschaal van de stomer. Plaats het stoomplateau in de stoomschaal, verdeel de aardappelblokjes over de schaal en dek deze af met het roestvrijstalen deksel. Zet de stomer op het draaiplateau.
C-1	**Ingevroren pizza** ***	0,2-0,3 0,3-0,4 0,4-0,5	-		Leg de pizza op het bruineerbord en plaats dit op het hoge rooster midden op het draaiplateau.
C-2	**Diepvries ovenfrites** ***	0,2-0,3 0,3-0,4	-		Verdeel de ovenfrites evenredig op het bruineerbord en plaats dit op het hoge rooster midden op het draaiplateau. Keer de frites om wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
C-3	**Aardappel-partjes**	0,2-0,3 0,3-0,4	1-2		Snijd aardappelen in partjes of blokjes. Bestrijken met olie, zout en kruiden. Leg de aardappelpartjes op het bruineerbord en plaats dit op het hoge rooster midden op het draaiplateau. Keer de partjes om wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.

Code	Gerecht	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Onderdeel	Aanbevelingen
C-4	**Quiche**	0,4-0,6 0,6-0,8	5-10		Warm het bruineerbord gedurende 5 min. op het draaiplateau voor op de stand 600 W + 180 °C. Voeg quichedeeg en vulling toe. Plaats het op het lage rooster midden op het draaiplateau. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
C-5	**Koekjes**	0,1-0,15 0,2-0,25	2-5		Warm het bruineerbord gedurende 3 min. op het draaiplateau voor op de stand 600 W + 180 °C. Leg de koekjes op het bord en plaats deze op het lage rooster midden op het draaiplateau. De eerste instelling is voor dunne koekjes (3-5 mm) en de tweede instelling is voor dikke koekjes (5-7 mm).





HANDMATIG STOMEN

Met de stomer kunt u niet alleen automatisch stomen, maar u kunt ook handmatig stomen aan de hand van de tabel op pagina's 50 en 51.

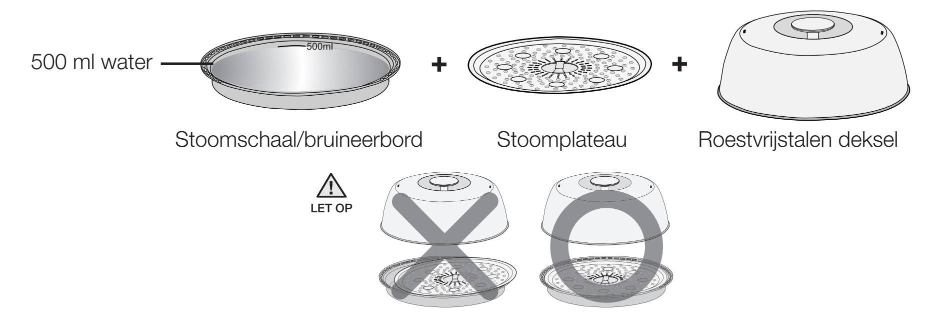
In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u handmatig kunt stomen.

Controleer ALTIJD de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.

Plaats eerst de stomer (met het gerecht) in het midden van het draaiplateau.

Sluit vervolgens de deur.

De container gebruiken

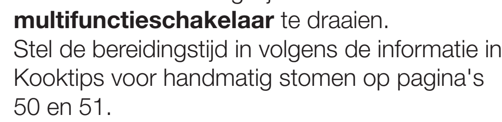
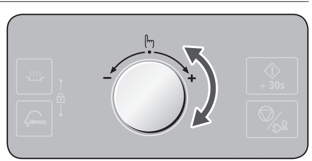


1. Draai de keuzeschakelaar naar **Magnetron**.

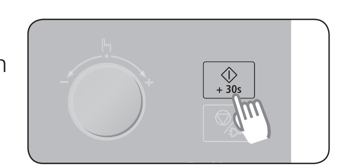
   Resultaat: De indicatie 900 W (maximum vermogen) verschijnt.
   Selecteer het gewenste vermogen door opnieuw aan de **multifunctieschakelaar** te draaien totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven.
   Stel het vermogen (900 W) in de volgens de Kooktips voor handmatig stomen op pagina's 50 en 51.

2. Selecteer de bereidingstijd door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien.
   Stel de bereidingstijd in volgens de informatie in Kooktips voor handmatig stomen op pagina's 50 en 51.



3. Druk op de **starttoets**.



 **Resultaat:** De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

- De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven vier pieptonen horen.
- Er klinkt 4 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- De huidige tijd wordt weer weergegeven.

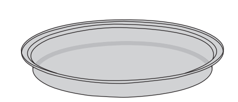
Let op!!

- Gebruik de stomer nooit in een ander model oven.
  Dit kan brand en onherstelbare schade aan het product veroorzaken.
- Gebruik de stomer niet zonder water of voedsel erin.
  Voor gebruik van de stomer altijd minstens 500 ml water in de stomer gieten. Als minder dan 500 ml water wordt gebruikt, wordt het gerecht mogelijk niet helemaal gaar en bestaat kans op brand of onherstelbare schade aan het apparaat.
- Wees voorzichtig wanneer u de schaal na de bereiding uit de stomer haalt, want deze kant zeer heet worden.
- Plaats het deksel op de stomer om de stoomschaal of het bruineerbord af te dekken.
  Als het deksel en het stoomplateau niet worden gebruikt zoals aangegeven in de instructies, kunnen eieren en kastanjes exploderen.

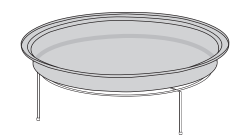



KROKANTE BEREIDING

Tijdens het bereiden van gerechten in een magnetronoven en bij het gebruik van de grillstand of magnetronstand in grill-/heteluchtovens, wordt de bodem van gebak en pizza niet knapperig. Met het Samsung-bruineerbord kunt u echter toch een knapperig eindresultaat bereiken. U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.



Stoomschaal /
Bruineerbord op draaiplateau

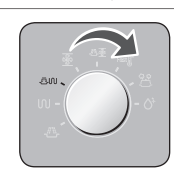


Stoomplaat /
Bruineerbord + Hoog rooster

1. Verwarm het bruineerbord voor, zoals hierboven beschreven.

   Verwarm het bruineerbord voor gebruik eerst 3 tot 5 minuten voor in de combinatiestand:
   - Combinatie van hete lucht (180 °C) en magnetron. (600 W vermogen)
   - Combinatie van grill en magnetron (600 W vermogen)

   Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.
2. Smeer het bord in met olie als u er gerechten als eieren en spek op gaat bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.
   - Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen als een mes om op het bruineerbord te snijden.
   - Gebruik plastic snijgerei om krassen op de teflonlaag van het bruineerbord te voorkomen of verwijder het gerecht van het bruineerbord voordat u het snijdt.
3. Leg de gerechten op het bruineerbord.
   - Zet geen schalen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaaltjes).
4. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.
   - Leg het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.
5. Draai de **keuzeschakelaar** naar de combinatiestand (grill of hete lucht).



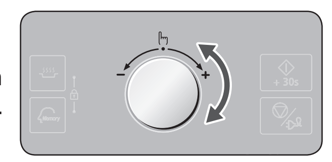








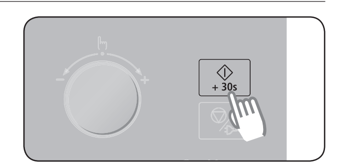
6. Selecteer de bereidingstijd door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien.
Stel de bereidingstijd in volgens de informatie in Kooktips voor krokante bereiding op pagina 60.



7. Druk op de **starttoets**.

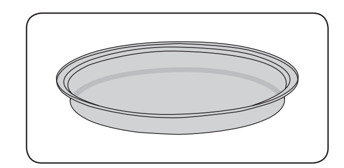


Resultaat: Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



Het bruineerbord reinigen

Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.
Gebruik geen harde borstel of spons, omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.





Het bruineerbord is niet geschikt voor de afwasmachine.






DE GEHEUGENSTAND GEBRUIKEN

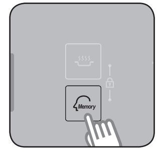
U kunt uw favoriete recepten laten onthouden.

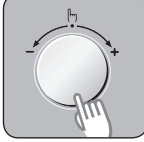
Sla uw recept als volgt in het geheugen op:

1. Draai aan de **keuzeschakelaar** om een stand te selecteren en voer de vereiste stappen in alvorens u op de **starttoets** drukt. (Druk nog niet op de **starttoets**.)
(Raadpleeg de pagina's van de desbetreffende functies voor de juiste instellingen.)



2. Wanneer u klaar bent met invoeren, drukt u op de **geheugentoets** om een geheugennummer te selecteren (1-3) en drukt u op de **selectietoets**.





 **Resultaat**

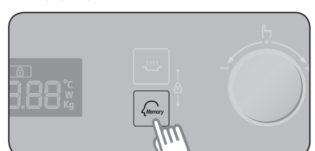
1. Uw invoer wordt opgeslagen, waarbij een piepsignaal van één seconde klinkt.
2. Wanneer dit klaar is, keert u naar de geselecteerde stand terug.



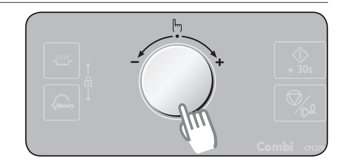
- U kunt maximaal drie recepten in het geheugen opslaan en deze op elk gewenst moment wijzigen of nieuwe toevoegen.
- Als een geselecteerd geheugennummer knippert, betekent dit dat er onder dat nummer geen recept is opgeslagen. Een niet-knipperend nummer betekent dat er onder dat nummer een recept is opgeslagen.
- Als u de stekker uit het stopcontact haalt, wordt uw invoer gewist.

U kunt als volgt een opgeslagen recept uitvoeren:

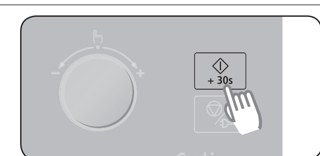
1. Druk op de **geheugentoets** om een geheugennummer te selecteren (1-3).



2. Druk op de **selectietoets**.



3. Druk op de **starttoets**.



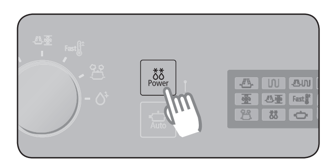


DE AUTOMATISCHE ONTDOOIFUNCTIE GEBRUIKEN

Het vermogen voor de ontdooistand instellen

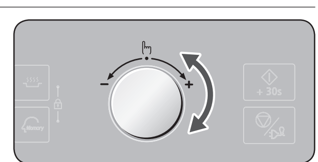
Kies een van de vijf voorgeprogrammeerde magnetroninstellingen voor het snel ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer gewoon de instelling en het gewicht om het ontdooien te starten.
Open de deur. Plaats het bevroren gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

1. Druk op de toets voor **automatisch ontdooien**.



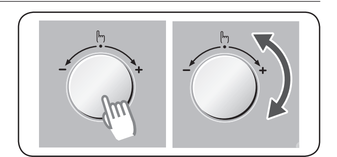
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien. (1-5)

   Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. Als u de portiegrootte wilt wijzigen, drukt u op de **selectietoets** en selecteert u het gewenste vermogen door aan de **multifunctieschakelaar** te draaien.





4. Druk op de **starttoets** om de bereiding te beginnen.



Resultaat:

- Het ontdooien begint.
- De oven laat halverwege het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het voedsel om te keren. Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de startknop



Belangrijk:

- Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.
- U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiervoor selecteert u de magnetronfunctie met een vermogen van 180 W. Raadpleeg het gedeelte “Gerechten ontdooien” op pagina 48 tot 49 voor meer informatie.

Gids voor de automatische ontdooiprogramma's

In de volgende tabel vindt u 5 programma’s voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint.



Leg bevroren vlees, gevogelte, vis en groente op een platte glazen schaal of een ceramisch bord op het draaiplateau. (Zie pagina 39 voor veiligheid)

Nr.	Bevroren voedsel (-18 °C)	Portie-grootte (kg)	Nagaar-tijd (min.)	Aanbevelingen
1	**Vlees**	0,2-2,0	20-120	Scherm de randen altijd met aluminiumfolie af. Keer het vlees om zodra het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2	**Gevogelte**	0,2-2,0	20-120	Scherm het uiteinde van de poten en vleugels altijd met aluminiumfolie af. Keer het gevogelte om zodra het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3	**Vis**	0,2-2,0	20-110	Scherm altijd de staart van een hele vis met aluminiumfolie af. Keer de vis om zodra het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4	**Brood / gebak**	0,1-1,0	10-60	Leg brood horizontaal en in de lengte evenwijdig aan de deur op een stuk keukenpapier op het draaiplateau. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramische plaat leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg broodjes naast elkaar. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.
5	**Groenten**	0,1-0,8	5-30	Verdeel groente gelijkmatig over een platte ovenvaste glazen schaal. Dit programma is geschikt voor groente zoals doperwten, broccoliroosjes, in stukken gesneden wortel, bloemkoolroosjes en spinazieblokjes.



Belangrijk: In de ontdooistand worden microgolven gebruikt om het voedsel te verhitten.
U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt naleven wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

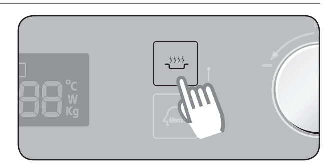


DE MODUS WARM HOUDEN GEBRUIKEN

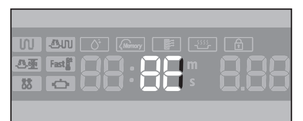
1. Druk op de toets **Stop/Annuleren/ Energiebesparing** voor de stand-bymodus.



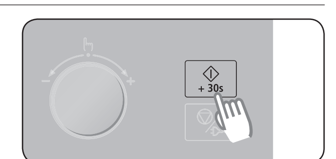
2. Druk op de toets **Warm houden**.



3. Selecteer het type gerecht dat u wilt warm houden door de **multifunctieschakelaar** te draaien. (1~4)



4. Druk op de toets **Start**.





Resultaat : Warm houden wordt gestart. De functie wordt gedurende 30 minuten uitgevoerd. Wanneer de functie Warm houden is geëindigd, laat de oven een geluidssignaal horen en knippert de melding ‘End’ (Einde) vier keer. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



Functies van warm houden

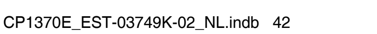
In de volgende tabel vindt u 4 automatische programma's voor warm houden.
U ziet hier welke typen gerechten/schotels geschikt zijn voor de verschillende programma's. De tijd en temperatuur zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. Alleen de heteluchtfunctie werkt en deze wordt in- en uitgeschakeld om het gerecht warm te houden.
Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code	Item	Temperatuur	Tijd	Aanbevelingen
1	**Gerecht**	80 °C	30 min.	Deze instelling is geschikt voor het warm houden van gebraden vlees, kip, gegratineerde gerechten, pizza, aardappelen en kant-en-klaarmaaltijden.
2	**Dranken**	80 °C	30 min.	Deze instelling is geschikt voor het warm houden van water, melk en koffie.
3	**Brood en gebak**	60 °C	30 min.	Deze instelling is geschikt voor het warm houden van brood, geroosterd brood, bolletjes, muffins en cake.
4	**Servies/aardewerk**	70 °C	30 min.	Deze instelling is geschikt voor het voorverwarmen van serviesgoed en ovenschotels. Verdeel het aardewerk over het gehele draaiplateau. Plaats niet te veel serviesgoed tegelijk in de oven. (Maximumgewicht 7 kg)



Belangrijk

- Gebruik deze functie niet om koude gerechten opnieuw op te warmen. Deze programma's zijn alleen bedoeld voor het warm houden van gerechten die pas zijn bereid.
- U wordt aangeraden gerechten niet te lang warm te houden (langer dan 1 uur), aangezien de gerechten dan mogelijk te gaar worden. Warm eten raakt sneller bedorven.
- Dek vloeistoffen en gerechten die veel vocht bevatten af. Knapperig gebraden vlees of gebakken gerechten kunt u echter beter niet afdekken.







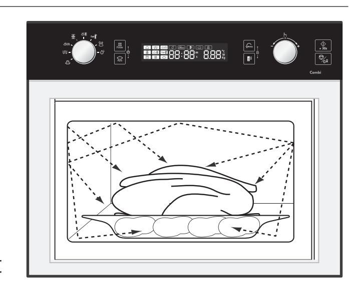
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

U kunt een magnetron gebruiken voor:

- Ontdooien
- Bereiden

Bereidingsprincipe



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het roerdistributiesysteem. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)






Belangrijk: Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs nog door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald.

Om deze reden moet u de gaartijden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld aanhouden. Dit is om ervoor te zorgen dat:

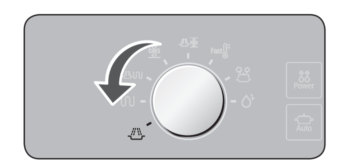
- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. Bij het bereiden met magnetrons, dringen microgolven door in het gerecht en worden ze aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers. De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

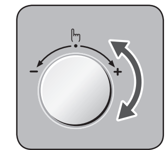
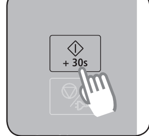
De magnetronstand instellen

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de magnetronstand. De tijd en het vermogen verschijnen op het display.

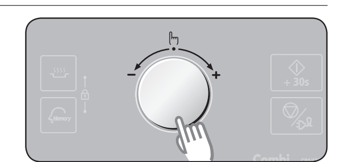


2. Draai aan de **multifunctieschakelaar** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Als u het vermogen niet wilt wijzigen, drukt u op de **starttoets** om de bereiding te starten.
(40 ~ 230 °C)

- Standaard : 900 W
- 900, 750, 600, 450, 300, 180, 100 W
- Max. tijd : 90 min

3. Om het vermogen te wijzigen, drukt u op de **selectietoets** (☝) en draait u de **multifunctieschakelaar** naar het gewenste vermogen. Raadpleeg de kooktips (pagina's 41 tot 56) voor richtlijnen over de geschikte bereidingstijden en vermogensniveaus.



4. Druk op de **starttoets** om de bereiding te beginnen.

 **Resultaat:**

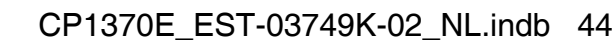
- De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:
- geeft de oven viermaal een geluidssignaal en knippert een "End" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

 U kunt de bereidingstijd en het vermogen tijdens het bereiden wijzigen.

- Bereidingstijd: Draai aan de **multifunctieschakelaar**.
- Vermogen: Druk op de **selectietoets** (☝) en draai aan de **multifunctieschakelaar**.

Snelle start:

- Als u een gerecht gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900 W) wilt verwarmen, kunt u gewoon de **starttoets** indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk. (De keuzeschakelaar moet op "magnetron" staan)





Gids voor het magnetronvermogen

VERMOGEN	PERCENTAGE (%)	VERMOGEN (W)	OPMERKING
HOOG	100	900	Voor het verwarmen van vloeistoffen.
HOOG / LAAG	83	750	Voor het opwarmen en bereiden van voedsel.
MIDDEL/HOOG	67	600	Voor het opwarmen en bereiden van voedsel.
MIDDEL	50	450	Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van delicate gerechten.
MIDDEL/LAAG	33	300	
Ontdooien	20	180	Voor het ontdooien en doorlopend bereiden.
LAAG	11	100	Voor het ontdooien van delicate gerechten.

Gids voor magnetronkookmaterialen



Kookmaterialen die in de magnetronstand worden gebruikt, moeten microgolven kunnen doorlaten zodat ze in het voedsel kunnen dringen. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen kookmaterialen die uit metaal zijn vervaardigd. Kookmateriaal dat als magnetronbestendig is gemarkeerd, is altijd veilig voor gebruik. Meer informatie over geschikt kookmateriaal vindt u in de volgende gids en plaats een glas water of wat voedsel op het draaiplateau.

Kookmateriaal	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.





Kookmateriaal	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand. Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Fijn glaswerk	✓	
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Opbergdozen	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Was of vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.



Er kunnen vonken ontstaan in de magnetron wanneer metaal wordt gebruikt.

✓ : Aanbevolen

✓✗: Wees voorzichtig

✗ : Onveilig



Magnetronkooktips

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Gerechten

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.
Gebruik in de magnetronstand altijd het draaiplateau. Zet gerechten en voedsel op het draaiplateau.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips achter in de gebruiksaanwijzing).





Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel.
Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.
Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Spinazie	150	600	5-7	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300	600	8-10	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Erwten	300	600	7-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300	600	7½-9½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs)	300	600	7-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300	600	7½-9½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

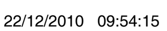
Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.



Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.







Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Gerecht	Portie (g)	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250	5-6	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortelen	250	4-5	3	Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	4-5 7-8	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250	3-4	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250	3-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250	3-4	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125 250	1-2 2-3	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250	4-5	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250	4-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 500	4-5 7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250	5-6	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.








Stoomgids voor stomer

Giet 500 ml koud water in de stoomschaal van de stomer. Plaats het stoomplateau in de schaal, voeg het gerecht toe en dek het af met het roestvrijstalen deksel. Zet de stomer op het draaiplateau. De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het gerecht en het soort gerecht.
Bij het stomen van dunne schijfjes of kleine stukjes is het raadzaam de bereidingstijd te verkorten. Als u dikke plakken of grote stukken stoomt, kunt u tijd toevoegen.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie (g)	Koud water (ml)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli, roosjes	400	500	900	12-18	De broccoli afspoelen en schoonmaken. In roosjes van ongeveer gelijke grootte snijden. De roosjes gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden.
Wortelen	400	500	900	15-20	De wortelen afspoelen en schoonmaken en in gelijke plakjes snijden. De plakjes gelijkmatig op het stoomplateau verspreiden.
Bloemkool, heel	600	500	900	20-25	De bloemkool schoonmaken en op het stoomplateau leggen.
Maïskolven	400 g (2 stuks)	500	900	23-28	Maïskolf afspoelen en schoonmaken. Maïskolven naast elkaar op het stoomplateau leggen.
Courgette	400	500	900	10-15	De courgette afspoelen en in gelijke plakken snijden. Gelijkmatig op het stoomplateau verspreiden.
Gemengde groenten (diepvries)	400	500	900	18-23	De gemengde diepvriesgroenten (-18 °C), bijv. broccoli, bloemkool, schijfjes wortel, verspreiden over het stoomplateau.

CP1370E_EST-03749K-02_NL.indb 50 22/12/2010 09:54:15

Gerecht	Portie (g)	Koud water (ml)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Aardappelen (klein)	500	500	900	25-30	De aardappelen afspoelen en schoonmaken en met een vork gaatjes in de schil maken. De hele aardappelen gelijkmatig verspreiden over het stoomplateau.
Appels	800 gr. (4 stuks)	500	900	15-20	Appels afspoelen en klokhuizen uitboren. De appels rechtop naast elkaar op het stoomplateau zetten.
Gekookte eieren	3-8 eieren	500	900	15-20	Maak een gaatje in 3-8 verse eieren (middel) en zet deze in de kleine kuiltjes het stoomplateau. Na het stomen 2-5 minuten afgedekt laten staan.
Blauwe garnalen	250 gr. (5-6 stuks)	500	900	10-15	Besprenkel de garnalen met 1-2 eetl. citroensap. De garnalen gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden.
Visfilet (kabeljauw, koolvis)	500 gr. (2-3 stuks)	500	900	12-17	Besprenkel de visfilet met 1-2 eetl. citroensap en voeg kruiden en specerijen toe. (bijvoorbeeld rozemarijn). De filet gelijkmatig op het stoomplateau leggen.
Kipfilet	400 gr. (2 filets)	500	900	20-25	De kipfilet afspoelen en schoonmaken. Leg de kipfilet naast elkaar op het stoomplateau.




Bereiding van rijst en pasta

Rijst – Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.

 De rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta – Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (snelkook)	250 375	900	16-18 18-20	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 375	900	22-23 24-25	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (witte/bruine rijst + wilde rijst)	250	900	17-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + graan)	250	900	19-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	900	11-13	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.






Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsing en afdekken
Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogenstanden en doorroeren
Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij 900 W vermogen, terwijl u voor andere 750 W, 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken. Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht.
Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.




Opwarm- en nagaartijden
Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.

Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.

Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen. De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

Vloeistoffen opwarmen

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik het vermogen en de opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Dranken (koffie, thee, water)	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	In mokken gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen naast elkaar. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren.
Soep (gekoeld)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	4½-5½	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren. 
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	5½-6½	3	De gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 g	600 W	5-6	3	Leg de bestanddelen 2-3 waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.



Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding
Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.

Babymelk
Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37 °C

OPMERKING:
Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen. Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.

Babyvoeding en -melk opwarmen
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. tot 1 min. 10 sec.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.









Ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.
Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.
Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.
Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.



Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Vlees				
Gehakt	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Leg het vlees op de keramische plaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Varkenslapjes	250 g	7-8		
Gevogelte				
Kipdelen	500 g (2 st.)	12-14	15-60	Leg de kipdelen eerst met het vel naar beneden, de hele kip eerst met de borst naar beneden op een keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	1200 g	28-32		
Vis				
Visfilet	200 g	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op een keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele vis	400 gr.	11-13		
Fruit				
Bessen	300 g	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk circa 50 gr.)	2 st. 4 st.	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	250 g	4-4½		
Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel)	500 g	7-9		






Grill

De grillelementen bevinden zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 2-3 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:
Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:
Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

BELANGRIJK:
Bij gebruik van de grill alleen moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld.

Magnetron + Grill
In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron.
Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau, wordt het gerecht gelijkmatig bruin.
Dit model kent vijf combistanden:
600 W + grill, 450 W + grill, 300 W + grill, 180 W + grill en 100 W + grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill
Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:
In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

BELANGRIJK:
Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill(microwave + grill) moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.

Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Grilltips

Verwarm de grill 2-3 minuten voor in de grillstand.
Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.
Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.




Vers gerecht	Portie	Vermogen	1. kant tijd (min.)	2. kant tijd (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	4 st. (elk 25 g)	Alleen grill	2-3	2-2½	De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.
Gegrilde tomaat	400 gr. (2 st.)	300 W + Grill	5-6	-	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het lage rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.
Tosti met tomaat/kaas	4 st. (300 g)	180 W + Grill	5-6	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Tosti Hawaï (ham, ananas, kaas)	4 st. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Aardappelen in de schil	500 g	450 W + Grill	14-16	-	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.
Gegratineerde aardappelen/ groenten (gekoeld)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Het gerecht op een kleine, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Gebakken appel	2 appels (ca. 400 g)	300 W + Grill	6-7	-	Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Wat geschaafde amandel eroverheen leggen. De appels op een platte, ovenvaste glazen schotel zetten. De schotel op het lage rooster zetten.
Kipdelen	500 g (2 st.)	300 W + Grill	9-11	8-10	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.
Biefstuk (medium)	400 gr. (2 st.)	Alleen grill	8-12	6-10	Smeer het rundvlees in met olie. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.
Geroosterde vis	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.





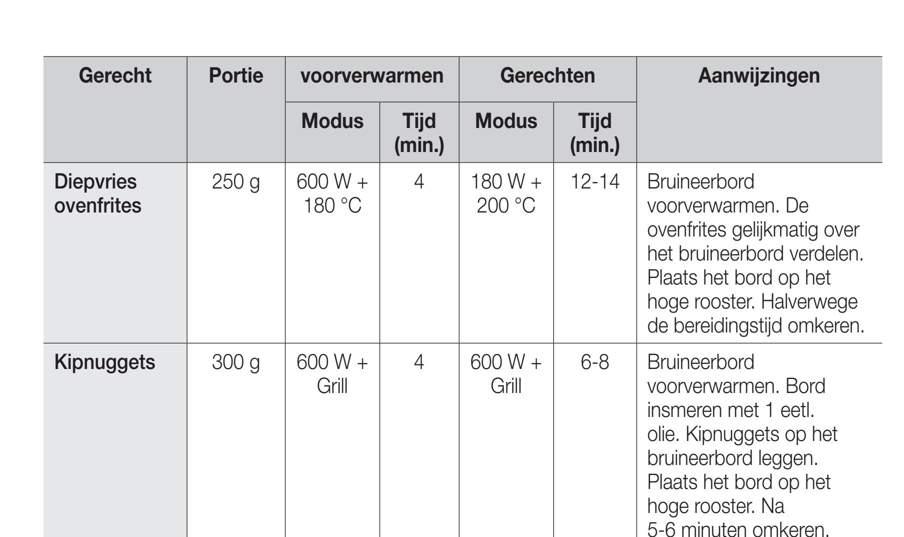
Kookgids voor het bruineerbord

Het is raadzaam het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau voor te verwarmen. Verwarm het bruineerbord gedurende 3-4 min. en volg de tijden en instructies uit de tabel op. Gebruik ovenwanten om het uit de oven te halen.

Gerecht	Portie	voorverwarmen		Gerechten		Aanwijzingen
		Modus	Tijd (min.)	Modus	Tijd (min.)	
Bacon	4-6 plakjes (80 g)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4	Bruineerbord voorverwarmen. Plakjes naast elkaar op het bruineerbord leggen. Plaats het bord op het hoge rooster.
Gegrilde tomaat	200 g	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½	Bruineerbord voorverwarmen. Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. Leg in een cirkel op het bord en plaats op het hoge rooster.
Aardappel-partjes	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10	Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Snijd ze in partjes of blokjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Blokjes gelijkmatig over het bord verdelen. Plaats het bord op het hoge rooster. Na 5-7 minuten omkeren.
Gegrilde groenten	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	5-7	Verwarm het bruineerbord voor en smeer het in met 1 eetl. olie. Versgesneden groenten, bijvoorbeeld paprika, uien, courgette en champignons op het bord leggen. Plaats het bord op het hoge rooster.
Ingevroren pizza	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	Bruineerbord voorverwarmen. Leg de bevroren pizza op het bruineerbord. Plaats het bord op het hoge rooster.
Stokbroodjes (diepvries)	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	Bruineerbord voorverwarmen. Leg de bevroren broodjes met beleg (zoals groenten, ham en kaas) op het bord. Plaats het bord op het hoge rooster.




CP1370E_EST-03749K-02_NL.indb 60 22/12/2010 09:54:16



Gerecht	Portie	voorverwarmen		Gerechten		Aanwijzingen
		Modus	Tijd (min.)	Modus	Tijd (min.)	
Diepvries ovenfrites	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	Bruineerbord voorverwarmen. De ovenfrites gelijkmatig over het bruineerbord verdelen. Plaats het bord op het hoge rooster. Halverwege de bereidingstijd omkeren.
Kipnuggets	300 g	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8	Bruineerbord voorverwarmen. Bord insmeren met 1 eetl. olie. Kipnuggets op het bruineerbord leggen. Plaats het bord op het hoge rooster. Na 5-6 minuten omkeren.

HETE LUCHT

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt.
Het verwarmingselement en de ventilator bevinden zich in de zijwand, zodat de hete lucht circuleert.



Kookmaterialen voor bereiden met hete lucht:
De ovenvaste kookmaterialen die u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier enz.) zijn ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht:
In de stand Hete lucht kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés bakken.

Magnetron + Hete lucht

De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft.
Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator aan de linkerkant van de ruimte zorgt voor de circulatie van de warme lucht.
Dit model kent vijf combistanden:
600 W + hete lucht, 450 W + hete lucht, 300 W + hete lucht, 180 W + hete lucht en 100 W + hete lucht.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en hete lucht:
Moeten in staat zijn de microgolven door te laten. Moeten daarnaast ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + Grill.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de combinatiestand Magnetron + Hete lucht:
Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.



Kookgids voor bereiding met hete lucht

Verwarm de oven met de snelle voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik het vermogen en de opwarmtijden uit de tabel als richtlijn voor bereiding met hete lucht. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	Tijd	Aanwijzingen
PIZZA Bevroren pizza 's (kant-en-klaar)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	De pizza op het lage rooster zetten. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
PASTA Diepgevroren lasagne	400 gr.	450 W + 200 °C	16-18	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). De diepgevroren lasagne op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
VLEES Geroosterd rund- / lamsvlees (medium)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	1e kant 15-17 2e kant 10-14	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten staan.
Geroosterde kip	1100-1200 g	450 W + 190 °C	1e kant 15-17 2e kant 13-15	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. Na de bereiding 5 minuten laten staan.
BROOD Ingevroren broodjes	6 st. (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Knoflookbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 g (1 st.)	180 W + 220 °C	6-8	Het gekoelde stokbroodje op bakpapier op het lage rooster leggen. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten staan.
CAKE Marmercake (vers beslag)	700 g	Alleen 180 °C	70-80	Doe het deeg in een kleine, rechthoekige, zwarte metalen vorm (25 cm). De schotel op het lage rooster zetten. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten staan.
Muffins (vers beslag)	6x45 g (350-400 gr.)	Alleen 175 °C	20-25	Giet het verse beslag gelijkmatig in een zwarte metalen vorm voor 6 muffins. De schotel op het lage rooster zetten. Na het bakken 5 minuten laten staan.
Croissants/ broodjes (vers deeg)	200-250 g	Alleen 200 °C	13-18	Leg de gekoelde croissants of broodjes op bakpapier op het lage rooster.
Diepvriesgebak	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.





Kookgids voor de vierkante plaat.

Gebruik de vierkante plaat alleen in de heteluchtstand of de grillstand.
Plaats de vierkante plaat in de steunrichels.
Verwarm de oven met de snelle voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.
Wanneer u alleen de grillfunctie gebruikt, verwarmt u de grill 3-4 minuten voor.
Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn voor de bereiding met hete lucht. Gebruik altijd ovenwanten om het uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Voorver-warmen	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	100 g	Grill	Grill	8-10	Leg sneedjes brood op de vierkante plaat. Na 4-5 minuten omkeren.
Kaastosti	250 g	Grill	Grill	4-6	Rooster het brood en leg er plakjes tomaat en kaas bovenop. Let de tosti's naast elkaar op de vierkante plaat.
Gegrilde groenten	500 g	Grill	Grill	15-20	Leg gemarineerde groente zoals kleine tomaatjes, plakjes courgette, stukken paprika en champignons op de vierkante plaat.
Ingevroren pizza	350 g	200 °C	200 °C	15-20	Plaats een diepvriespizza midden op de vierkante plaat.
Zelfgemaakte pizza	800 g	210 °C	210 °C	20-25	Leg het verse pizzadeeg (400 g) plat op keukenpapier op de vierkante plaat. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Verdeel de garnering, zoals tomatensaus, groenten en kaas gelijkmatig over het deeg.
Diepvries ovenfrites	500 g	220 °C	220 °C	23-26	Verdeel de ovenfrites gelijkmatig over de vierkante plaat.
Cake	700 g	-	160 °C	55-65	Doe het verse beslag in een rechthoekige zwartmetalen vorm (lengte 25 cm). Zet de vorm in de breedte op de vierkante plaat.
Biscuitgebak	700 g	-	160 °C	40-50	Doe het verse beslag in een ronde, zwartmetalen bakvorm. Plaats de cake in de oven in het midden van het rooster.
Koekjes	200 g	180 °C	180 °C	8-12	Verdeel de koekjes gelijkmatig over de vierkante plaat.
Muffins	600 g	175 °C	175 °C	20-25	Doe het verse beslag in een zwartmetalen bakvorm voor 12 muffins. Plaats de muffinvorm op de vierkante plaat of rechtstreeks op de steunrichels in de oven.







Snel & eenvoudig

Boter smelten

Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten

Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten.
Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen!

Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen. Daarna goed roeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water. Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

Pudding koken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord.
Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ minuten verhitten bij een vermogen van 600 W.
2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen!



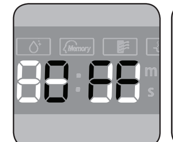


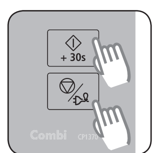


HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

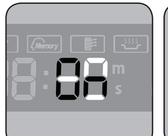
U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.

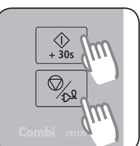
1. Om het geluidssignaal uit te schakelen, houdt u de toets voor **stoppen/annuleren** en de **starttoets** gelijktijdig één seconde ingedrukt.





2. Om het geluidssignaal uit te schakelen, houdt u de toets voor **stoppen/annuleren** en de **starttoets** gelijktijdig één seconde ingedrukt.



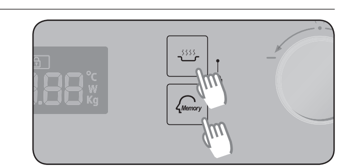


KINDERSLOT

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen om te vermijden dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

De oven vergrendelen

1. Houd de toets **Warm houden** en de toets **Geheugen** gelijktijdig ingedrukt gedurende 3 seconden.

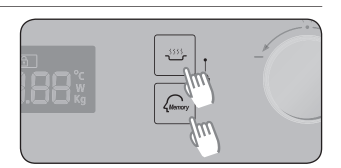


2. Het vergrendelingssymbool verschijnt op het display. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies zijn vergrendeld.

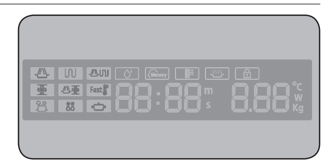


De oven ontgrendelen

1. Houd de toets **Warm houden** en de toets **Geheugen** gelijktijdig ingedrukt gedurende 3 seconden.



2. Het vergrendelingssymbool verdwijnt. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies zijn ontgrendeld.



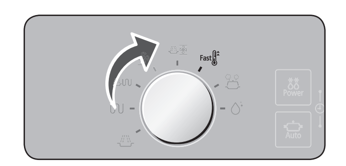




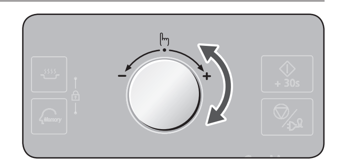
DE OVEN VOORVERWARMEN

Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt voor u het gerecht in de oven zet. Nadat de oven de gevraagde temperatuur heeft bereikt, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna wordt de oven automatisch uitgeschakeld.
Controleer of het grillelement zich op de gewenste positie bevindt.

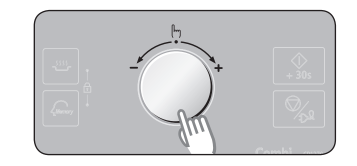
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de voorverwarmingsstand.



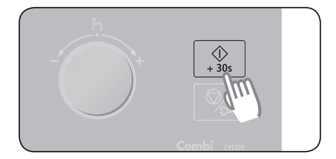
2. Draai de **multifunctieschakelaar** naar de gewenste temperatuur. (Standaard: 180 °C)



3. Druk op de **selectietoets** om de gewenste temperatuur in te stellen. (40 ~ 230 °C)

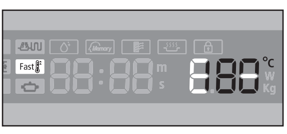


4. Druk op de **starttoets**.



Resultaat: De oven wordt tot de gevraagde temperatuur voorverwarmd.

- De weergavetijden zijn 8 seconden. Bijvoorbeeld bij automatisch voorverwarmen op 180 °C.



- Zodra de ingestelde temperatuur wordt bereikt, geeft de oven 4 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten vastgehouden.
- Weer 10 minuten later klinkt 4 maal een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.



Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde waarde bereikt, klinkt viermaal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten lang gehandhaafd.



reiniging en behandeling

DE OVEN REINIGEN

De stoomreinigingsfunctie gebruiken

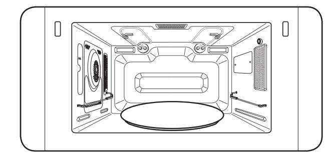
De stoom van het stoomreinigingssysteem trekt in de wanden van de ovenruimte. Na gebruik van de stoomreinigingsfunctie kunt u de ovenruimte moeiteloos reinigen.



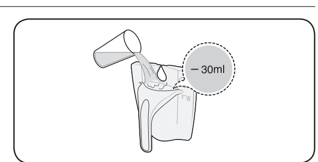
Belangrijk:

- Gebruik deze functie pas wanneer de oven geheel is afgekoeld. (Kamertemperatuur)
- Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.

1. Open de deur.

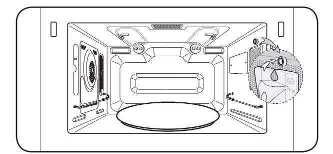


2. Vul de waterschaal met water tot aan de vullijn.
- Tot aan de lijn is ongeveer 30 ml.



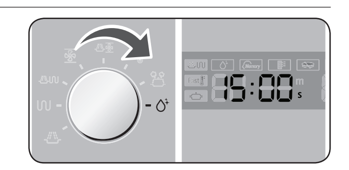


3. Bevestig de waterschaal aan de rechterzijde van de oven.



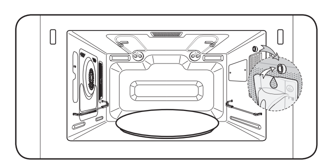
4. Sluit de deur.

5. Draai de **keuzeschakelaar** naar de **stoomreinigingsstand**. Druk op de **starttoets**.

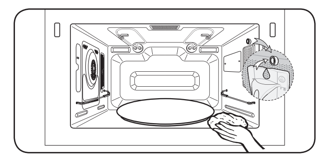




6. Open de deur.



7. Reinig de oven met een droge theedoek. Verwijder het draaiplateau en reinig de onderkant van de oven met keukenpapier.





- Gebruik de waterschaal alleen tijdens de “stoomreinigingsstand”.
- Tijdens het bereiden van vaste gerechten moet u de waterschaal verwijderen, omdat deze anders beschadigingen en brand in de magnetronoven kan veroorzaken.

De magnetronoven reinigen

Reinig uw oven regelmatig om te vermijden dat er resten van vet en voedsel worden opgehoopt, vooral op de binnen- en buitenoppervlakken, de deur en de afsluitstrips.





1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en laten drogen.
2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant met een doekje met zeepsop. Afspoelen en laten drogen.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op de bodem van de lege oven en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was de binnenkant.

Belangrijk

- Zorg dat u NOOIT water in de ventilatieopeningen laat lopen.
- Gebruik NOOIT schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Controleer ALTIJD of de deurstrips schoon zijn, om te vermijden dat kleine deeltjes zich ophopen en zodat de deur altijd goed kan sluiten.



problemen oplossen en foutcodes

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Reparaties mogen alleen door een bevoegde onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.

Als er reparaties nodig zijn, koppelt u de oven los en neemt u contact op met de klantenservice van Samsung bij u in de buurt.

Zorg dat u de volgende informatie bij de hand hebt wanneer u belt:

- Het modelnummer en het serienummer (te vinden op de achterkant van de oven.)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Als u de oven tijdelijk moet opslaan, moet u hiervoor een droge, schone plaats kiezen omdat stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

PROBLEMEN OPLOSSEN



Als u problemen ondervindt met uw oven, kunt u een van de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

De gerechten worden niet gaar.

- Controleer of de timer correct is ingesteld en of de starttoets is ingedrukt.
- Sluit de deur stevig.
- Controleer of er geen zekering is gesprongen of een stroomonderbreker is geactiveerd.

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Controleer of de correcte bereidingstijd werd gebruikt.
- Controleer of het correcte vermogen werd gebruikt.

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Controleer of u de correcte kookmaterialen gebruikt en of deze geen metalen sierranden bevatten.
- Controleer of er geen vorken of andere metalen voorwerpen in de oven zijn achtergebleven.
- Als u aluminiumfolie gebruikt, moet u controleren of het folie niet te dicht tegen de binnenwanden aanligt.

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens de werking van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. U kunt dit probleem minimaliseren door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.



Het display wordt door elektronische storingen opnieuw ingesteld.

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

Condensvorming in de oven.

- Dit is normaal. Veeg dit af na de bereiding.

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

- Dit is normaal. De koelventilator kan nog drie minuten verder werken nadat de oven is uitgeschakeld.

Luchtstroom rond de deur en de behuizing.

- Dit is normaal.

Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.

- Dit is normaal.

Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er is een klikkend geluid hoorbaar terwijl de oven werkt, vooral in de ontdooistand.

- Dit is normaal.



FOUTCODES

Foutcode	Algemene functies
E-21	**TEMP SENSOR OPEN** Als de waarde van een temperatuursensor hoger is dan 250 °C tijdens de werking/annulering.
E-22	**TEMP SENSOR LAAG** Als de waarde van een temperatuursensor lager is dan 5 °C tijdens de werking/annulering.
E-25	**MEER DAN 230 °C TIJDENS DE WERKING VAN DE MAGNETRONOVEN** Als de temperatuur stijgt boven 230 °C tijdens de werking van de magnetronoven (branddetectie).
E-A1	**DAMPER SW** Als detectie mislukt moet de DAMPER gedurende 1 minuten worden geopend of gesloten.



technische gegevens

Samsung streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voedingsbron		230 V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen	Maximaal vermogen	3050 W
	Magnetronfunctie	1550 W
	Grill	1550 W
	Hetelucht	2000 W
Afgegeven vermogen		100 W / 900 W (IEC-705)
Frequentie		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Koelmethode		Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D)	Buitenzijde	520 x 385 x 481 mm
	Ovenruimte	400 x 235 x 385 mm
Volume		36 liter
Gewicht	Netto	circa 26.5 kg

Netherlands



Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.





VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	

Codenr.: DE68-03749K-02



CP1370E
CP1370EST

Four micro-ondes

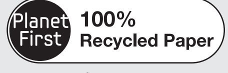
Manuel d'utilisation

FRANÇAIS

un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.





sommaire

utilisation de ce manuel

Nous vous remercions d'avoir choisi un four à micro-ondes SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient des consignes de sécurité importantes et des informations essentielles concernant l'utilisation et l'entretien de votre nouveau four micro-ondes.
Avant d'utiliser votre four, lisez attentivement les consignes de sécurité importantes et conservez ce manuel afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
Une présentation rapide et pratique des principaux modes de cuisson vous est proposée à l'intérieur avant afin de vous faciliter la tâche.

consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver en lieu sûr à proximité de l'appareil afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou inquiétude, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

Symboles de sécurité importants et précautions.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
⚠ ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.







	NE PAS essayer.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important



Symboles d'avertissement importants pour l'installation

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Reportez-vous à la section « Installation du four micro-ondes ».

Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale appropriée et utilisez la prise pour cet appareil uniquement. Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. En outre, n'utilisez pas de rallonge.

- Le fait de ne pas respecter cette consigne et de partager la même prise murale avec d'autres appareils à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé.
Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Le four micro-ondes est destiné à être utilisé sur le comptoir ou le plan de travail uniquement, il ne doit pas être placé dans un meuble.

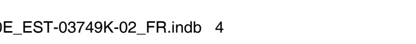
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable.
N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.







Symboles d'avertissement pour l'installation


Cet appareil doit être positionné de manière à ce que sa prise d'alimentation soit accessible.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie suite à une fuite électrique.

Installez votre appareil sur un sol plat et dur, capable de supporter son poids.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

Installez l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en raison d'une surchauffe.

Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus de la surface supérieure du four.


Symboles d'avertissement importants pour l'électricité


Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.
- Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans la direction adéquate afin que le cordon soit dirigé vers le sol.
- Si vous branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans la direction opposée, les fils électriques du câble risqueraient d'être endommagés et de constituer un risque d'électrocution ou d'incendie.


Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. N'utilisez jamais une prise ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte qu'il ne soit jamais plié de façon excessive.
Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne posez pas d'objet lourd dessus, ne le faites pas passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.
- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.


Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.


Symboles d'avertissement pour l'électricité


Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.


Symboles d'avertissement importants pour l'utilisation


En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

 Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Lorsque vous déplacez des éléments chauffants, veillez à utiliser l'équipement spécialement conçu pour leur retrait ainsi que les gants de sécurité fournis avec l'appareil et vérifiez que la température baisse suffisamment après fonctionnement (au moins 10 minutes après la cuisson au gril ou la cuisson combinée).

Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).
Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- contactez un médecin

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.



Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes inexpérimentées ou bien dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

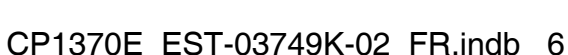
AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

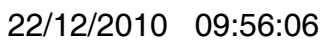
 Ne manipulez pas la prise d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.






Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Si un enfant enfile un sac sur sa tête, il peut s'asphyxier.

Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d’utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

N'utilisez jamais la lèchefrite pour la fonction Four micro-ondes ou la fonction Décongélation.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ouvrez les récipients fermés hermétiquement (biberons, bouteilles de lait, etc.) et percez un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures suite à leur éclatement.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à bord en or ou en argent.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.



Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas non plus avec la fonction four.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance lors de l'utilisation du four.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, un afflux d'oxygène se produira et cela risque de provoquer un incendie.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

NE remplissez JAMAIS les récipients à ras bord. Choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.

NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.



NE touchez PAS les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Il est conseillé de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si le four est mis en marche par inadvertance, l'eau absorbera les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.



En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique et contactez le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.



AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.



Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.



Symboles d'avertissement pour l'utilisation



Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes ; n'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
Pourquoi : des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Des aliments en petites quantités nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).
Pourquoi : Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.





Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.



Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.

- Surtout s'il s'agit de nourriture pour enfant, vérifiez qu'elle a suffisamment refroidi.

Prenez garde lors du réchauffage de liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.

- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendez au moins 30 secondes après le réchauffage avant de retirer le récipient.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.
- Si vous tirez l'assiette en céramique ou la lèchefrite vers l'avant, la nourriture pourrait se renverser, entraînant des brûlures.

En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne montez pas sur l'appareil, et ne placez pas d'objets (tels que linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) sur l'appareil.

- Des articles tels que des vêtements peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles telles que de l'insecticide sur la surface de l'appareil.

- Hormis être nocives pour l'être humain, ces substances peuvent par ailleurs entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- Cela pourrait provoquer une déformation de l'appareil ou des blessures suite à une fuite électrique.
- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

Ne placez pas l'appareil sur un objet fragile, tel qu'un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

Ne faites fonctionner l'appareil qu'après avoir fermé sa porte.

- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela risque de l'endommager.

Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments que vous venez de retirer de l'appareil.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.




Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez toujours la prise fermement et retirez-la tout droit de la prise murale.

- Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures dues à la chaleur du four.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- La nourriture ou l'objet pourrait tomber, entraînant des brûlures ou des blessures.

Ne refroidissez pas subitement la porte, l'intérieur de l'appareil ou le plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de contrôle à distance séparé.



Symboles d'avertissement importants pour le nettoyage


Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (modèle avec nettoyage uniquement)

Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant cette opération. (modèle avec nettoyage uniquement)



Symboles d'avertissement pour le nettoyage


Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.


Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).

- Vous pourriez vous blesser sur les arêtes tranchantes de l'appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait générer une corrosion.

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (déformation) ;
(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

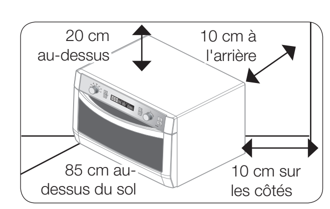



installation du four à micro-ondes

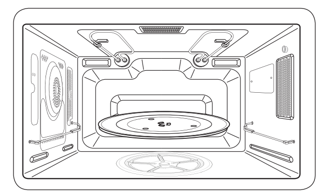
INSTALLATION DU FOUR

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

- Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



- Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.



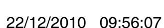


Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

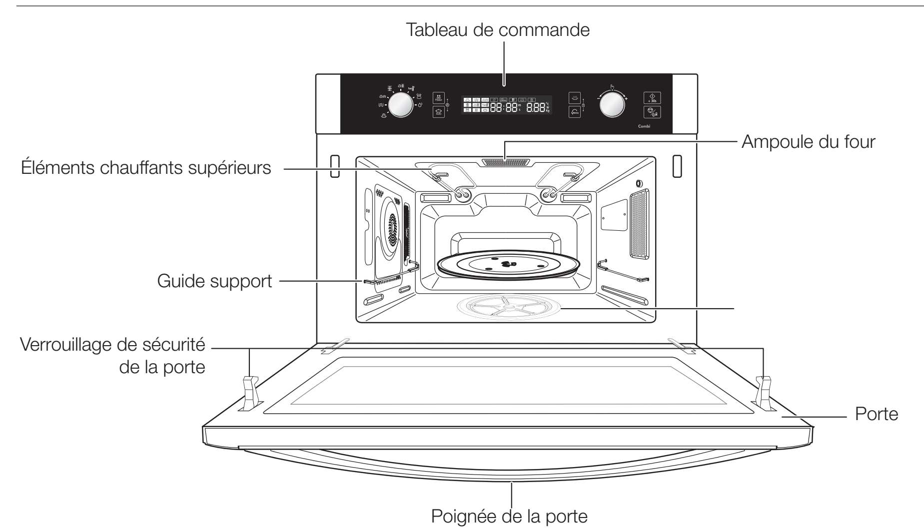






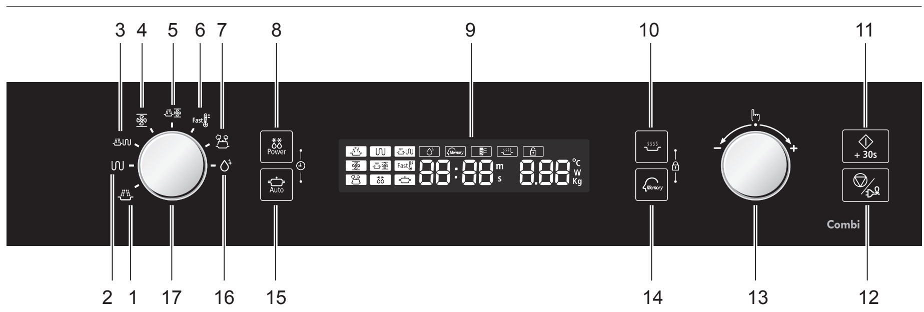
fonctions du four

APPAREIL ET ÉLÉMENTS



Les guides supports sont principalement utilisés pour la fonction de convection.

BOUTONS DU TABLEAU DE COMMANDE



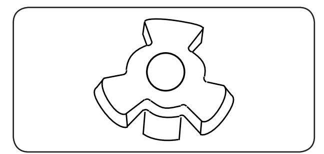
1. Mode Micro-ondes
2. Mode Gril
3. Mode Micro-ondes + Gril
4. Mode Convection
5. Mode Micro-ondes + Convection
6. Mode Préchauffage rapide
7. Mode Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique
8. Bouton Puissance décongélation
9. Écran
10. Bouton Maintien au chaud
11. Bouton Démarrer
12. Bouton Arrêt/Annuler/Economie d'énergie
13. Bouton Sélecteur multifonction/ Sélecteur
14. Bouton Mémoire
15. Bouton de cuisson automatique
16. Nettoyage vapeur
17. Mode Sélecteur



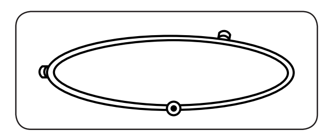
ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec le four à micro-ondes :

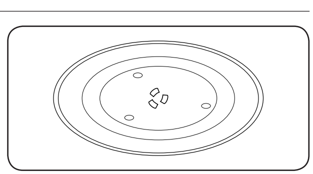
1. **Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans le plancher du four.
    - le coupleur permet de faire tourner le plateau.



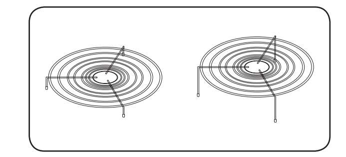
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
    - l'anneau de guidage sert de support au plateau.



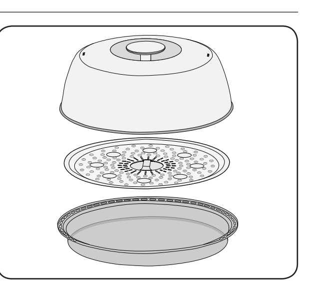
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
    - Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

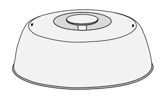


4. **Grilles métalliques** (grille supérieure, grille inférieure) : à placer sur le plateau.
    - Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille.
    - Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.

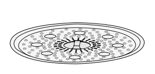


5. **Cuiseur vapeur/Plat croustilleur** : à placer sur le plateau tournant.
    - Le cuiseur est utilisé pour la cuisson à la vapeur/croustillante. Le plat croustilleur permet de faire dorer les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

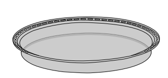




Couvercle en acier inoxydable

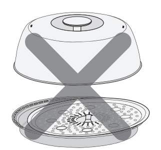


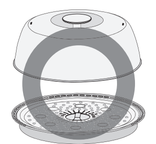
Plateau du cuiseur vapeur



Plat du cuiseur vapeur/ Plat croustilleur









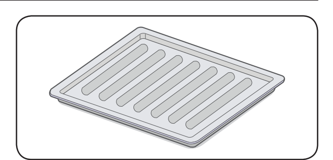
Attention !

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent.
  Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans eau ou aliments à l'intérieur.
  Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Le cuiseur doit être utilisé uniquement en mode « Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique : S-1 à S-5 ».
- Le plat croustilleur doit être utilisé uniquement en mode « Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique : C-1 à C-5 ».
- Veillez à placer le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur.
  Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

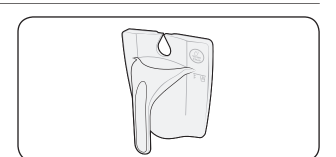
6. Plateau rectangulaire.


ATTENTION

Ne l'utilisez pas avec les modes Micro-ondes ( ), Micro-ondes + Gril ( ) et Micro-ondes + Convection ( ) afin d'éviter la formation d'étincelles.



7. Bol d'eau de nettoyage : à placer dans le four à droite.





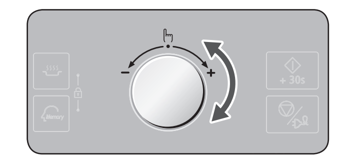
avant de commencer

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

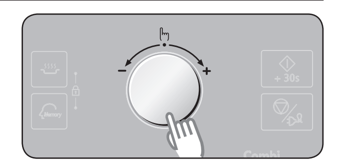
Lors de la mise sous tension, « 12:00 » s'affiche automatiquement. Veuillez régler l'heure actuelle.

Réglage de l'horloge

1. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.

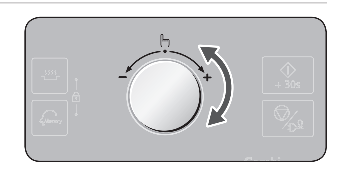


2. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur**. Les chiffres « 00 » commencent à clignoter.



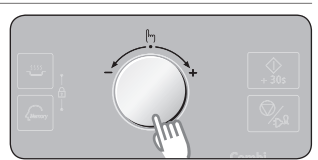


3. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.





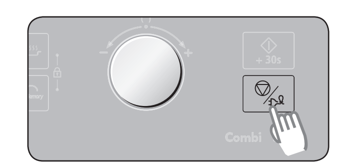
4. Appuyez à nouveau sur le bouton de **Sélecteur**. L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.



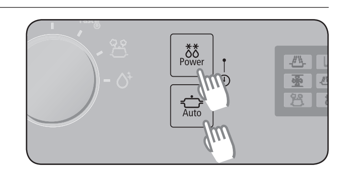


Nouveau réglage de l'horloge

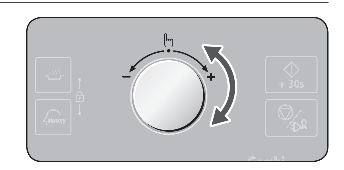
1. Appuyez sur le bouton **Annuler**.



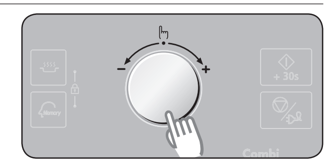
2. Appuyez simultanément sur les boutons **Puissance décongélation** et **Cuisson automatique**.



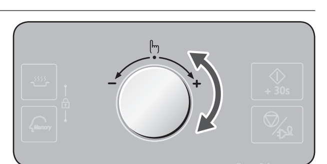
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.



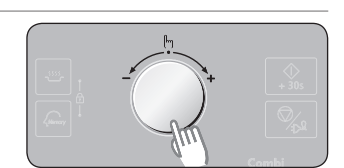
4. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur**.



5. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.



6. Appuyez à nouveau sur le bouton de **Sélecteur**. L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.

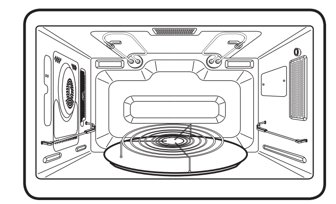


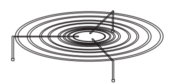


utilisation du four

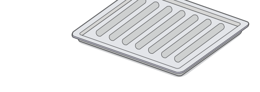
UTILISATION DU MODE CONVECTION

Les aliments sont cuits à l'aide des deux éléments chauffants supérieurs et d'un élément de chauffe par convection, pendant qu'un ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme.
La grille inférieure est placée sur le plateau tournant. Le plateau rectangulaire est placé sur le guide support.





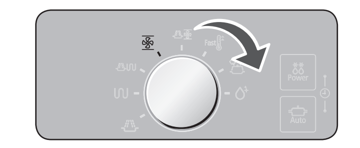
Grille inférieure



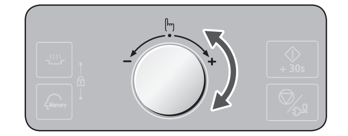
Plateau rectangulaire

Réglage ( ) Convection

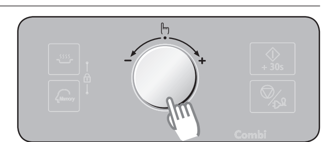
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Convection.



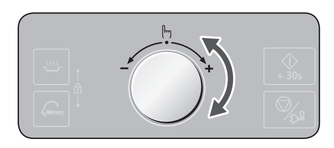
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température désirée. (Par défaut : 180 °C)



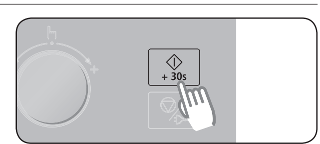
3. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur** pour régler la température désirée. (40 à 230 °C)



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(10 heures maximum)



5. Appuyez sur le bouton **Départ**.
- Le voyant de température (°C) s'allume, puis clignote et sonne 4 fois lorsque la tempér ature est atteinte.





Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le réglage du **temps de cuisson** et de la **température**.

- Temps de cuisson : tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Température : appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis tournez le **Sélecteur multifonction**.

Selon les réglages du mode Convection, les éléments chauffants supérieurs et par convection se mettent en marche et s'arrêtent tout au long de la cuisson afin de réguler la température.

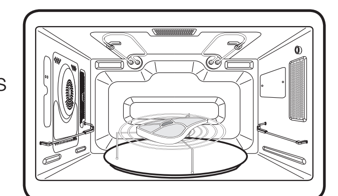


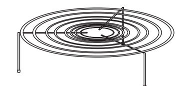
Important

1. Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
2. Lorsque vous utilisez le mode Convection, assurez-vous que les plats en verre supportent des températures comprises entre 40 et 230 °C.

UTILISATION DU MODE GRIL

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. (position horizontale)
Pour faire griller des aliments, ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



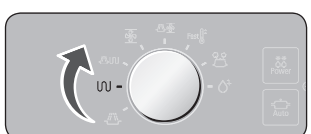


Grille hauteur maxi.

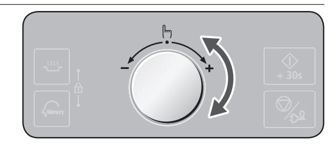
Réglage du gril ( )

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

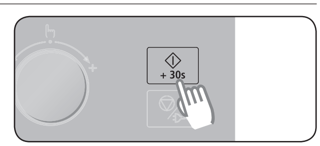
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Gril.



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.)



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.



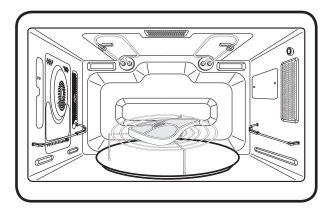


Important

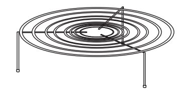
1. Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
2. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.



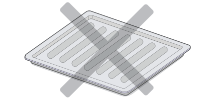
UTILISATION DU MODE COMBINÉ GRIL



Ce mode de cuisson fait appel aux éléments chauffants supérieurs ainsi qu'à l'énergie des micro-ondes.
Pour faire griller des aliments, ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. N'utilisez pas le plateau rectangulaire pour le mode Combiné gril.



Grille hauteur maxi.

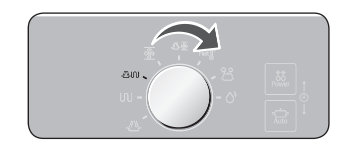


Plateau rectangulaire

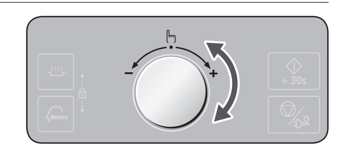
Réglage du mode Combiné gril ( )

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Combiné gril.

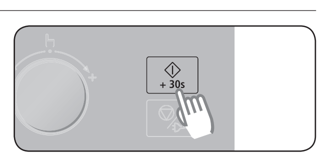


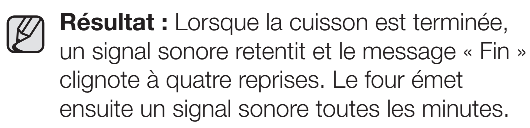
2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.)



3. Si vous souhaitez changer le niveau de puissance, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   - Par défaut : 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W

4. Appuyez sur le bouton **Départ**.





Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Vous pouvez modifier le temps et la puissance pendant la cuisson.

- Temps de cuisson : tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Puissance : appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis tournez le **Sélecteur multifonction**.

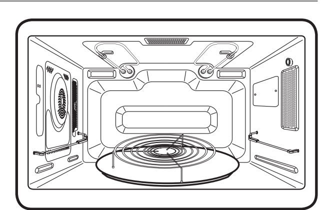


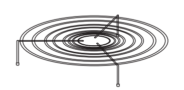
Important

1. Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
2. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
3. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

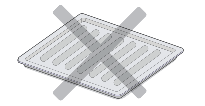
UTILISATION DU MODE COMBINÉ CONVECTION

Ce mode de cuisson fait appel au double gril et à l'élément chauffant par convection ainsi qu'à l'énergie des micro-ondes, pendant que le ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme.
La grille inférieure est placée sur le plateau tournant. N'utilisez pas le plateau rectangulaire pour le mode Combiné convection.





Grille inférieure



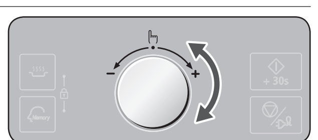
Plateau rectangulaire

Réglage du mode Combiné convection ( )

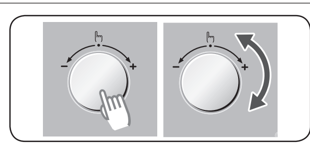
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Combiné convection.



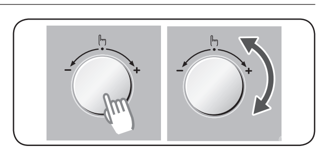
2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.)



3. Si vous souhaitez changer le niveau de puissance, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le **Sélecteur multifonction**.
- Par défaut : 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W

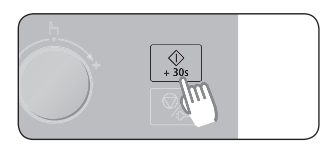


4. Si vous souhaitez changer la température, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis sélectionnez la température appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction**. (40 à 210 °C)
- Par défaut : 180 °C
- 40 à 210 °C





5. Appuyez sur le bouton **Départ**.



 **Résultat :** Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

 Vous pouvez modifier le temps et la puissance pendant la cuisson.

- Temps de cuisson : tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Puissance : appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Température : appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis tournez le **Sélecteur multifonction**.

 **Important**

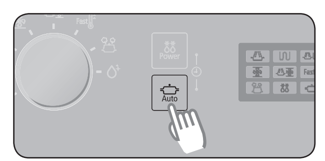
1. Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
2. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
3. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

UTILISATION DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE

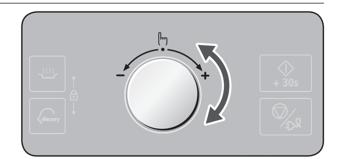
Les vingt fonctions de cuisson automatique comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez régler le mode Cuisson automatique en tournant le Sélecteur multifonction. (1-20)



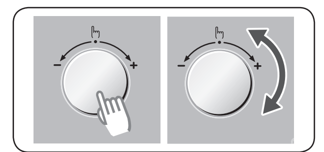
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique**.



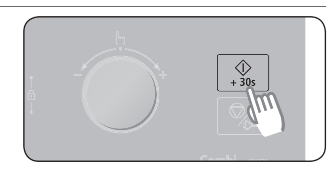
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. (1-20)



3. Pour modifier la quantité, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis choisissez la quantité que vous souhaitez en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.



 **Résultat :** La cuisson automatique démarre. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Fonction de Cuisson automatique

Le tableau suivant répertorie les vingt programmes Cuisson automatique. Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les temps de cuisson et les niveaux de puissance sont pré-programmés pour plus de facilité.
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.



Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
1	**Boissons** Café, lait, thé, eau (température ambiante)	0,25 (1 grande tasse) 0,5 (2 grandes tasses)	1-2	Plat allant au micro-ondes	Versez le liquide dans des grandes tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Placez une grande tasse au centre, placez 2 grandes tasses opposées l'une par rapport à l'autre dans la zone de l'anneau de guidage sur le plateau tournant. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2	**Plat préparé** (réfrigéré)	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Plat allant au micro-ondes	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Placez le plat au centre du plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
3	**Plat préparé (surgelé)** (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Plat allant au micro-ondes	Percez le film protecteur. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
4	**Soupe/ Sauce** (réfrigéré)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Plat allant au micro-ondes	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
5	**Plat mijoté** (réfrigéré)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Plat allant au micro-ondes	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
6	**Légumes frais**	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Plat allant au micro-ondes	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml d'eau (3 c. à soupe). Placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.




Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
7	**Pommes de terre épluchées**	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Plat allant au micro-ondes	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
8	**Pommes de terre au four**	0,2-0,4 0,8-1,0	3-5		Lavez les pommes de terre et percez-les à l'aide d'une fourchette. Badigeonnez-les d'huile d'olive et d'épices. Disposez les pommes de terre, 200 g environ, côte à côte sur la grille inférieure.
9	**Riz blanc**	0,25 0,35	5-10	Plat allant au micro-ondes	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
10	**Bifteck**	0,3-0,6 0,6-0,8	-		Placez les biftecks côte à côte sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.



Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
11	**Morceaux de poulet**	0,5-0,6 1,1-1,2	2		Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
12	**Poisson grillé**	0,5-0,6 0,7-0,8	3		Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
13	**Poulet rôti**	1,2-1,3 1,4-1,5 1,6-1,7	5		Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
14	**Rôti de bœuf/ Agneau**	1,0-1,2 1,3-1,5	5-10		Badigeonnez le bœuf/ l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.
15	**Mini pizza surgelée** (-18 °C)	0,1-0,2 0,3-0,4	-		Placez les mini pizza surgelées en cercle sur la grille inférieure.



Code	Type d’aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
16	**Lasagnes surgelées** (-18 °C)	0,4-0,5 0,9-1,0	3-4	Plat allant au micro-ondes	Placez les lasagnes surgelées dans un plat en Pyrex ou en céramique de taille adéquate. Posez le plat sur la grille inférieure.
17	**Petits pains surgelés** (-18 °C)	0,1-0,2 0,3-0,4	3-5		Disposez les petits pains surgelés en cercle sur la grille inférieure.
18	**Gâteau surgelé** (-18 °C)	0,4-0,6 1,0-1,2	5-25		Placez un gâteau surgelé au centre, placez les parts de gâteaux surgelées côte à côte sur la grille inférieure. La chaleur par convection permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des gâteaux (ronds) qu'à celle des parts de gâteau (ex. : crumble aux fruits, Streusel ou gâteau aux graines de pavot). En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.
19	**Cake (Pâtisseries)**	0,7-0,8	5-10		Placez la pâte dans un moule métallique rectangulaire de taille appropriée. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Ce programme est adapté à la cuisson des gâteaux marbrés, des gâteaux au citron et des gâteaux aux noisettes.
20	**Muffins**	0,3-0,4	5		Nous vous recommandons de préchauffer le four en utilisant la fonction de préchauffage rapide à 180 °C. Placez la pâte dans un plat à muffins métallique (6 compartiments). Placez le moule au centre de la grille inférieure.

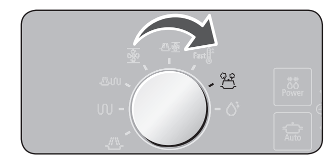


UTILISATION DU MODE CUISSON VAPEUR/CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE

La fonctionnalité Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique propose un temps de cuisson préprogrammé. Vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

Placez le récipient au centre du plateau, puis fermez la porte.

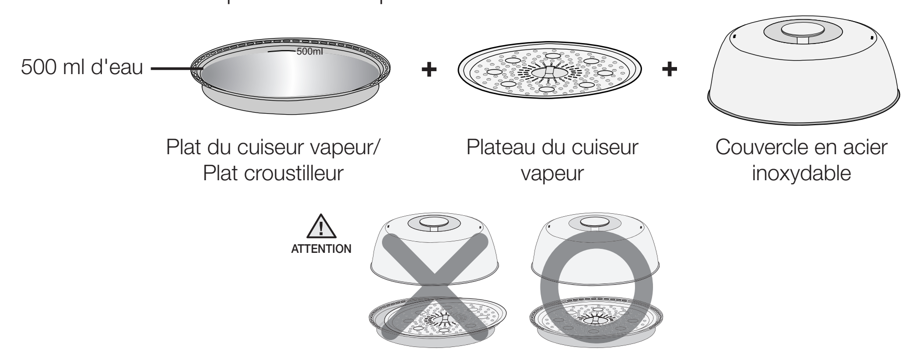
1. Tournez le sélecteur de mode sur la position **Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique**.



Utilisation du mode et du récipient

1. Cuisson vapeur automatique : S-1 à S-5





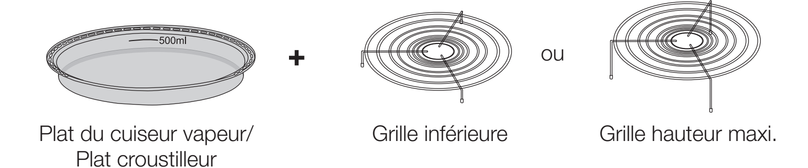
Plat du cuiseur vapeur/ Plat croustilleur

Plateau du cuiseur vapeur

Couvercle en acier inoxydable



2. Cuisson croustillante automatique : C-1 à C-5



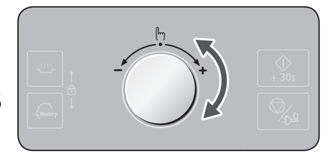
Plat du cuiseur vapeur/ Plat croustilleur

Grille inférieure

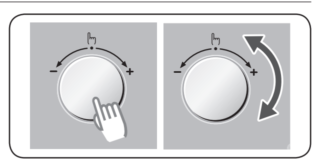
Grille hauteur maxi.



2. Sélectionnez le type d'aliments en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   - Cuisson vapeur automatique : S-1 à S-5
   - Cuisson croustillante automatique : C-1 à C-5



3. Pour modifier la quantité, appuyez sur le bouton de **sélection** puis choisissez la quantité que vous souhaitez en tournant le **Sélecteur multifonction**.

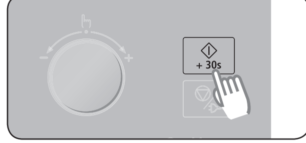


4. Appuyez sur le bouton **Départ**.



Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Attention !

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent.
  Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans eau ou aliments à l'intérieur.
  Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Le cuiseur doit être utilisé uniquement en mode « Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique : S-1 à S-5 ».
- Le plat croustilleur doit être utilisé uniquement en mode « Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique : C-1 à C-5 ».
- Veillez à placer le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur.
  Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.



Comment nettoyer le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ?
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.



Important :
le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur n'est pas adapté au lave-vaisselle.





Fonctions de Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique

Le tableau suivant répertorie les cinq programmes de cuisson vapeur automatique et les cinq programmes de cuisson croustillante automatique.
Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.
Les temps de cuisson et les niveaux de puissance sont pré-programmés pour plus de facilité.

Ces programmes ne peuvent être utilisés qu'avec l'accessoire de la fonction Cuisson vapeur et cuisson croustillante. Les programmes S-1 à S-5 sont utilisés avec le cuiseur vapeur tandis que les programmes C-1 à C-5 sont utilisés avec le plat croustilleur (plat du cuiseur vapeur) uniquement.

Pour ce qui est des **programmes de cuisson à la vapeur (S-1 à 5)**, les temps de cuisson dépendent de la taille, de l'épaisseur et du type des aliments. Ces programmes conviennent aux portions et aux aliments de taille moyenne. Lorsque vous faites cuire à la vapeur des morceaux ou des aliments de belle taille, laissez-les reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes après cuisson. Lorsque vous faites cuire à la vapeur des aliments en tranches très fines, nous vous recommandons d'arrêter la cuisson automatique 2 à 3 minutes avant la fin en appuyant sur le bouton Arrêt.




Le tableau suivant répertorie les cinq **programmes Cuisson croustillante automatique (C1 à 5).**
Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.
Les temps de cuisson et les niveaux de puissance sont pré-programmés pour plus de facilité.
Pour les programmes 1 à 3, le préchauffage du plateau croustilleur n'est pas nécessaire ; en revanche, suivez les consignes de préchauffage indiquées dans le tableau pour utiliser les programmes 4 et 5.

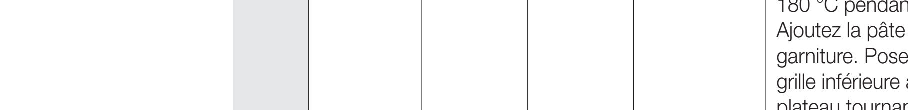
Placez toujours sur le plat croustilleur et la grille au centre du four.
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
S-1	**Légumes en tranches**	0,2-0,5	-	+500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les légumes et coupez-les en tranches ou en morceaux de taille équivalente. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, ajoutez les légumes et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de morceaux de légumes de taille moyenne (ex. : brocolis, choux-fleurs et carottes en tranches).
S-2	**Légumes entiers**	0,2-0,8	-	+500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les légumes. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, ajoutez les légumes et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de légumes entiers (ex. : épis de maïs, artichauts, choux-fleurs, petites pommes de terre et choux en quartiers).
S-3	**Filets de poisson**	0,1-0,6	-	+500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les filets de poisson. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur et disposez-y les filets de poisson côte à côte. Vous pouvez ajouter du sel, des fines herbes et 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron. Couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson des filets de poisson (ex. : sébaste, lieu et cabillaud).






Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
S-4	**Œufs durs**	0,1-0,5	1-2	+500 ml d'eau froide	Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur. Percez 3 à 8 œufs frais d'environ 60 g chacun (taille moyenne) et placez-les dans les petites cavités du plateau. Couvrez avec le couvercle en acier inoxydable et placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 à 5 minutes.
S-5	**Cubes de pomme de terre**	0,1-0,5	1-2	+500 ml d'eau froide	Rincez et épluchez les pommes de terre. Coupez les pommes de terre en cubes de même taille. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, disposez les cubes de pomme de terre sur le plateau et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant.
C-1	**Pizza surgelée**	0,2-0,3 0,3-0,4 0,4-0,5	-		Posez la pizza sur le plat croustilleur et placez le tout sur la grille supérieure, au centre du plateau tournant.
C-2	**Frites au four surgelées**	0,2-0,3 0,3-0,4	-		Répartissez uniformément les frites au four sur le plat croustilleur et placez le tout sur la grille supérieure, au centre du plateau tournant. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
C-3	**Potatoes**	0,2-0,3 0,3-0,4	1-2		Coupez les pommes de terre en quartiers ou en cubes. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de sel et d'épices. Répartissez uniformément les quartiers de pommes de terre sur le plat croustilleur et placez le tout sur la grille supérieure, au centre du plateau tournant. Retournez les quartiers dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
C-4	**Quiche**	0,4-0,6 0,6-0,8	5-10		Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + 180 °C pendant 5 minutes. Ajoutez la pâte à quiche et la garniture. Posez le plat sur la grille inférieure au milieu du plateau tournant. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
C-5	**Cookies/ Biscuits**	0,1-0,15 0,2-0,25	2-5		Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + 180 °C pendant 3 minutes. Ajoutez les cookies/les biscuits et posez le plat sur la grille inférieure au milieu du plateau tournant. Le premier réglage est adapté aux biscuits fins (3 à 5 mm), le second aux biscuits plus épais (5 à 7 mm).



UTILISATION DU MODE CUISSON VAPEUR MANUELLE

Avec le cuiseur vapeur, vous pouvez non seulement utiliser le mode de cuisson vapeur automatique, mais également le mode de cuisson vapeur manuelle en vous référant au tableau de cuisson vapeur manuelle pages 50 à 51.

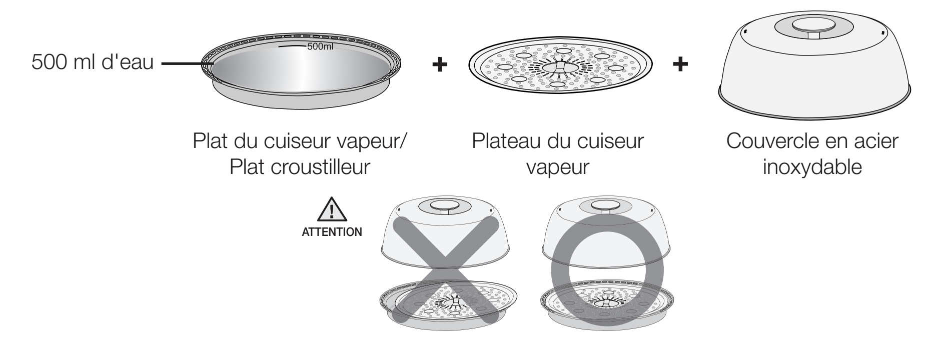
La procédure suivante explique comment utiliser la fonction manuelle de cuisson vapeur.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Posez le cuiseur vapeur (avec les aliments) au centre du plateau,

puis fermez la porte.

Utilisation du récipient



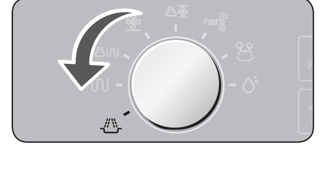
Plat du cuiseur vapeur/ Plat croustilleur

Plateau du cuiseur vapeur

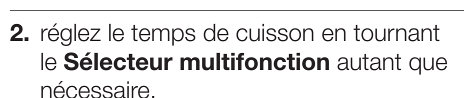
Couvercle en acier inoxydable



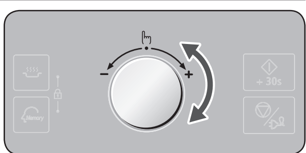
1. Placez le Sélecteur de mode sur la position du mode **Micro-ondes**.

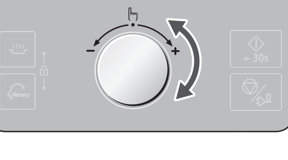
   

   Résultat : La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche :
   Réglez la puissance appropriée en tournant à nouveau le **Sélecteur multi-fonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.
   Sélectionnez la puissance (900 W) indiquée dans le guide de cuisson vapeur manuelle, pages 50 à 51.



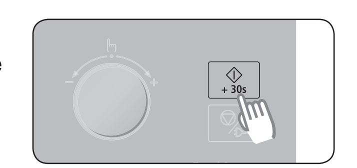
2. réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction** autant que nécessaire.
   Sélectionnez le temps de cuisson indiqué dans le guide de cuisson vapeur manuelle, pages 50 à 51.



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.



 **Résultat :** L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
- Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 4 fois (une fois toutes les minutes).
- L'heure s'affiche à nouveau.



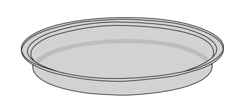
Attention !

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent.
  Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans eau ou aliments à l'intérieur.
  Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Veillez à placer le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur.
  Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

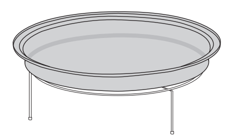


UTILISATION DU MODE CUISSON CROUSTILLANTE MANUELLE

Les fours micro-ondes traditionnels ne permettent généralement pas, en mode gril/convection, de donner une consistance croustillante aux aliments (ex. : pâtisseries ou pizzas). Le plat croustilleur Samsung est parfaitement adapté à ce type de cuisson. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.



Plat du cuiseur vapeur /
Plat croustilleur sur le plateau tournant



Plat du cuiseur vapeur /
Plat croustilleur + Grille supérieure



1. Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus.

   Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites-le préchauffer pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné :
   - Combinaison de la cuisson par convection (180 °C) et de la cuisson par micro-ondes. (puissance : 600 W).
   - Combinaison de la cuisson par gril et de la cuisson par micro-ondes (puissance : 600 W).

   Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur.

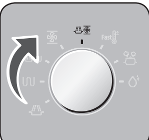
2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.
   - Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.
   - Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.

3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.
   - Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).

4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.
   - Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.

5. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Combiné (gril ou convection).

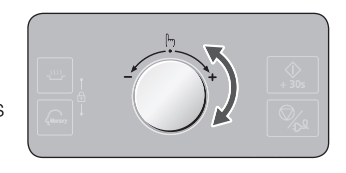








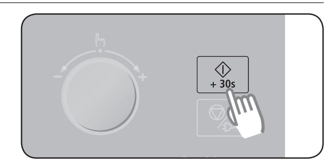
6. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction** autant que nécessaire.
   Sélectionnez le temps de cuisson indiqué dans le guide de cuisson croustillante manuelle, page 60.



7. Appuyez sur le bouton **Départ**.

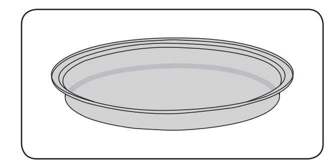


Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Comment nettoyer le plat croustilleur ?

Nettoyer le plat croustilleur à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.





Le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

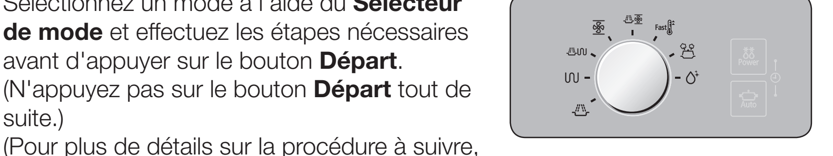




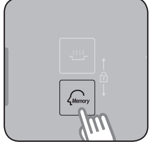
UTILISATION DU MODE MÉMOIRE

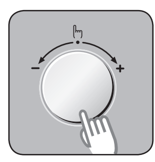
Vous pouvez mettre en mémoire vos recettes favorites pour une utilisation ultérieure.

Pour sauvegarder votre recette en mémoire :



1. Sélectionnez un mode à l'aide du **Sélecteur de mode** et effectuez les étapes nécessaires avant d'appuyer sur le bouton **Départ**.
(N'appuyez pas sur le bouton **Départ** tout de suite.)
(Pour plus de détails sur la procédure à suivre, reportez-vous aux pages correspondant à chaque fonction.).





2. Une fois votre saisie terminée, appuyez sur le bouton **Mémoire** pour sélectionner un numéro (1 à 3) puis appuyez sur le bouton de **Sélecteur**.

Résultat

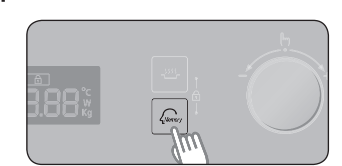
1. Un court signal sonore retentit indiquant que votre saisie est enregistrée.
2. Vous revenez au mode sélectionné lorsque vous avez terminé.



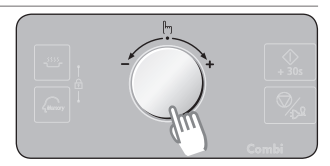
- Vous pouvez enregistrer jusqu'à trois recettes et les ajouter ou les modifier par la suite à tout moment.
- Si un numéro de mémoire sélectionné clignote, cela signifie qu'il n'est encore attribué à aucune recette. À l'inverse, un numéro de mémoire qui reste fixe indique qu'une recette lui est déjà associée.
- Si vous débranchez le cordon d'alimentation, votre saisie est effacée.



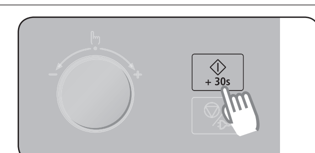
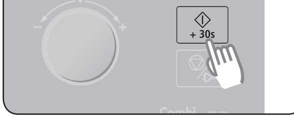
Pour appliquer une recette mémorisée :



1. Appuyez sur le bouton **Mémoire** pour sélectionner un numéro en mémoire (1 à 3).



2. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur**.

3. Appuyez sur le bouton **Départ**.

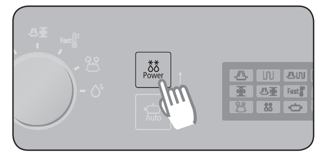


UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION

Réglage du mode Décongélation

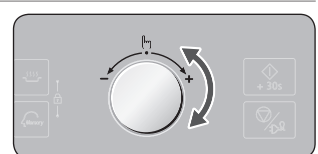
La décongélation par micro-ondes propose cinq programmations différentes. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le réglage et le poids des aliments pour démarrer la décongélation. Ouvrez la porte. Placez les aliments surgelés au centre du plateau. Refermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Décongélation**.

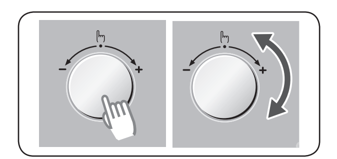


2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. (1-5)

   Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Pour modifier la quantité, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis choisissez la quantité que vous souhaitez en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.

 **Résultat :**

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment. Retournez les aliments puis appuyez à nouveau sur le bouton de démarrage

 **Important :**

- N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
- Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre intitulé « Décongélation » (pp. 48 et 49) pour obtenir de plus amples détails.

Guide des programmes du mode de décongélation

Le tableau suivant répertorie les cinq programmes Décongélation ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.





Placez la viande congelée, la volaille, le poisson et les légumes sur un plat en verre plat ou un plat en céramique sur le plateau tournant.
(Reportez-vous à la page 39 pour les instructions de sécurité)

Non	Aliments surgelés (-18 °C)	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
1	**Viande**	0,2 à 2,0	20 à 120	Protégez toujours les extrémités avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	**Volaille**	0,2 à 2,0	20 à 120	Protégez toujours les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	**Poisson**	0,2 à 2,0	20 à 110	Protégez toujours la queue d'un poisson entier avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	**Pain/ gâteaux**	0,1 à 1,0	10 à 60	Placez le pain horizontalement, dans le sens de la longueur sur une feuille de papier absorbant et posez le tout sur le plateau tournant. Retournez dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains côte à côte. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5	**Légumes**	0,1 à 0,8	5 à 30	Répartissez uniformément les légumes dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la cuisson des petits pois, des brocolis, des carottes en tranches, des choux-fleurs et des épinards en cubes.

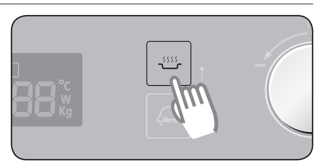
Important : Le mode Décongélation utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. En conséquence, les instructions relatives aux récipients et les autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent impérativement être respectées lorsque vous utilisez ce mode.

UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD

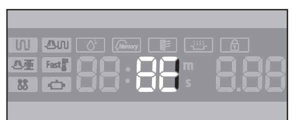
1. Appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler/ Économie** d'énergie pour le mode Veille.



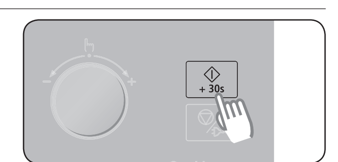
2. Appuyez sur le bouton **Maintien au chaud**.



3. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez maintenir au chaud à l'aide du **sélecteur multifonction**. (1~4)

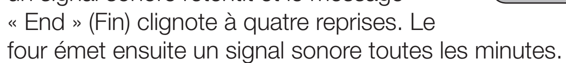


4. Appuyez sur le bouton **Départ**.





Résultat : le mode Maintien au chaud commence. Il fonctionnera pendant 30 minutes. Une fois le programme terminé, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.





Fonctionnalités de maintien au chaud

Le tableau suivant répertorie les quatre programmes de maintien au chaud. Il répertorie tous les aliments compatibles avec chacun de ces programmes. Le temps et la température de cuisson sont pré-programmés pour vous faciliter la tâche. Dans ce mode, seul la résistance de convection fonctionne par cycle. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Accessoire	Température	Temps	Consignes
1	**Type d'aliment**	80 °C	30 min	Permet de maintenir au chaud la viande rôtie, le poulet, les gratins, les pizzas, les pommes de terre et les plats préparés.
2	**Boissons**	80 °C	30 min	Permet de maintenir au chaud l'eau, le lait et le café.
3	**Pain et pâtisseries**	60 °C	30 min	Permet de maintenir au chaud le pain frais, le pain grillé, les viennoiseries et les gâteaux.
4	**Plats**	70 °C	30 min	Permet de faire préchauffer les tasses et les plats. Répartissez uniformément les plats sur toute la surface du plateau tournant. Ne surchargez pas le four (charge maxi. : 7 kg).






Important :

- N'utilisez jamais cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Ce programme permet uniquement de maintenir au chaud des aliments déjà cuits.
- Nous vous recommandons de ne pas maintenir un aliment au chaud plus d'une heure, car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.
- Il vous est également conseillé de couvrir les boissons et les aliments particulièrement humides. Si vous souhaitez que vos aliments restent croustillants, ne couvrez pas.



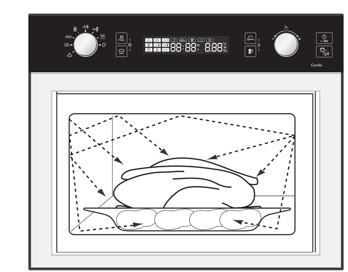
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- faire décongeler ;
- cuire.

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme par un répartiteur. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment congelé ou non).





Important : La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four.

Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

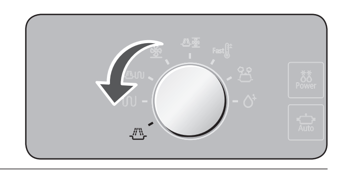
- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

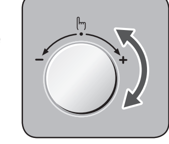
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson, les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

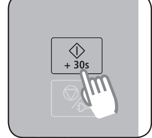
Réglage des micro-ondes

1. Amenez le **Sélecteur de mode** en position Micro-ondes. La durée et la puissance s'affichent à l'écran.

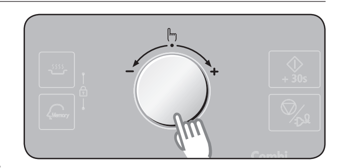


2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler le temps de cuisson souhaité. Si vous ne souhaitez pas modifier la puissance, appuyez sur **Départ** pour commencer la cuisson. (40 à 230 °C)
   - Par défaut : 900 W
   - 900, 750, 600, 450, 300, 180, 100 W
   - Temps maxi. : 90 min





3. Pour modifier la puissance, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** (☝) et positionnez le **Sélecteur multifonction** sur la puissance souhaitée. Reportez-vous aux guides de cuisson (pages 41 à 56) pour connaître les temps de cuisson et les puissances appropriés.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.

 **Résultat :**

- La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
- Un signal sonore retentit et le mot « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

 Vous pouvez modifier le temps et la puissance pendant la cuisson.

- Temps de cuisson : tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Puissance : appuyez sur le bouton de **Sélecteur**(☝), puis tournez le **Sélecteur multifonction**.

Démarrage rapide :

- Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement (Le Sélecteur de mode doit être positionné sur Micro-ondes).



Guide relatif aux puissances de cuisson par micro-ondes

PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE ÉMISE (W)	REMARQUE
ÉLEVÉE	100	900	Pour faire chauffer des liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	750	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNE	50	450	Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des aliments délicats.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour faire décongeler et cuire en continue.
FAIBLE	11	100	Pour faire décongeler des aliments délicats.

Guide relatif aux récipients pour micro-ondes



Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant et placez un verre d'eau ou des aliments sur le plateau tournant.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de restauration rapide		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.



Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques. Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Plats en cristal	✓	
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.



« Arc » désigne les étincelles qui peuvent se former dans un four micro-ondes.

✓ : recommandé

✓✗ : à utiliser avec précaution

✗ : risqué



Guide de cuisson aux micro-ondes

Micro-ondes

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Temps

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.
Utilisez toujours le plateau tournant lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes. Posez les plats et les aliments sur le plateau tournant.



Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique Pour faire fondre du beurre ou du chocolat par exemple, reportez-vous au chapitre consacré aux conseils simples et rapides situé à la fin de ce guide.

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.



Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150	600	5 à 7	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300	600	8 à 10	2 à 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½ à 9½	2 à 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300	600	7½ à 9½	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g sauf si spécifié autrement - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.



Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.





Tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 500	3 à 4 6 à 7	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5 à 6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	4 à 5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 500	4 à 5 7 à 8	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250	3 à 4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	3 à 4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250	3 à 4	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 250	1 à 2 2 à 3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4 à 5	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4 à 5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4 à 5 7 à 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250	5 à 6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.







Utilisation du cuiseur vapeur

Versez 500 ml d'eau froide dans le plat du cuiseur vapeur. Placez le plateau du cuiseur vapeur sur le plat, disposez les aliments sur le plateau et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Posez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Les temps de cuisson dépendent de la taille, de l'épaisseur et du type des aliments. Lorsque vous faites cuire à la vapeur de fines tranches ou de petits morceaux, nous vous recommandons de réduire le temps préconisé. À l'inverse, vous pouvez augmenter ce temps lorsque vous faites cuire d'épaisses tranches ou de gros morceaux. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de cuisson à la vapeur adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Portion (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Temps (min)	Consignes
Brocolis en morceaux	400	500	900	12-18	Rincez et nettoyez les brocolis. Préparez des morceaux de taille égale. Répartissez les morceaux uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Carottes	400	500	900	15-20	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches sur le plateau du cuiseur vapeur.
Chou-fleur, entier	600	500	900	20-25	Nettoyez le chou-fleur et placez-le sur le plateau du cuiseur vapeur.
Maïs en épis	400 g (2 morceaux)	500	900	23-28	Rincez et nettoyez les épis de maïs. Placez les épis de maïs côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.
Courgettes	400	500	900	10-15	Rincez les courgettes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Assortiment de légumes surgelés	400	500	900	18-23	Répartissez uniformément les légumes surgelés à -18 °C (ex. : brocolis, choux-fleurs, carottes en tranches) sur le plateau du cuiseur vapeur.





Type d'aliment	Portion (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Temps (min)	Consignes
Pommes de terre (petites)	500	500	900	25-30	Rincez et nettoyez les pommes de terre et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Répartissez uniformément les pommes de terre entières sur le plateau du cuiseur vapeur.
Pommes	800 g (4 pommes)	500	900	15-20	Rincez et évidez les pommes. Placez les pommes debout, côte à côte, sur le plateau du cuiseur vapeur.
Œufs durs	3 à 8 œufs	500	900	15-20	Percez 3 à 8 œufs frais (taille moyenne) et placez-les dans les cavités du plateau du cuiseur vapeur. Après la cuisson, laissez reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes.
Crevettes bleues	250 g (5 à 6 morceaux)	500	900	10-15	Aspergez les crevettes bleues d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron. Répartissez les uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Filets de poisson (cabillaud, sébaste)	500 g (2 à 3 morceaux)	500	900	12-17	Aspergez les filets de poisson d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez des fines herbes et des épices. (ex. : romarin). Répartissez les filets uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Escalopes de poulet	400 g (2 escalopes)	500	900	20-25	Rincez et nettoyez les escalopes de poulet. Placez les escalopes de poulet côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.








Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.


il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 375	900	16 à 18 18 à 20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz complet (étuvé)	250 375	900	22 à 23 24 à 25	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	900	17 à 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	900	19 à 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	11 à 13	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.



Reheat (Réchauffage)

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert
Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange
Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 750 W, 600 W, 450 W ou même 300 W. Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.




Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides.
Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos
Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

Faire réchauffer des liquides

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	1½ à 2 3 à 3½	1 à 2	Versez la boisson dans les grandes tasses et faites réchauffer sans couvrir. Une tasse au centre, 2 tasses côte à côte. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 450 g	900 W	3 à 4 4 à 5	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	450 g	600 W	5½ à 6½	2 à 3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½ à 5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5½ à 6½	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g	600 W	5 à 6	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

CP1370E_EST-03749K-02_FR.indb 54 22/12/2010 09:56:25



Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.




Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2 à 3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2 à 3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min to 1 min 10 s.	2 à 3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Décongélation

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.



Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.




Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Viande hachée	250 g 500 g	4 à 6 9 à 11	15 à 30	Placez la viande dans l'assiette en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7 à 8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	12 à 14	15 à 60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	28 à 32		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6 à 7	10 à 25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11 à 13		
Fruits				
Baies	300 g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (environ 50 g)	2 parts 4 parts	1 à 1½ 2½ à 3	5-20	Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4 à 4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7 à 9		







GRIL

Les éléments chauffants du gril sont situés sous la paroi supérieure du four. Ils fonctionnent lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 2 à 3 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

REMARQUE IMPORTANTE :
Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL
Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes.
Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Cinq modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + Gril, 450 W + Gril, 300 W + Gril, 180 W + Gril et 100 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE :
Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.





Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps 1er côté (min)	Temps 2ème côté (min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/ tartine)	gril seul	2-3	2-2½	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g (2 parts)	300 W + Gril	5 à 6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 parts (300 g)	180 W + Gril	5 à 6	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 parts (500 g)	300 W + Gril	5 à 6	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	450 W + Gril	14 à 16	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.
Gratin de légumes/ pommes de terre (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9 à 11	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pommes au four	2 pommes (env. 400 g)	300 W + Gril	6 à 7	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	300 W + Gril	9 à 11	8 à 10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 parts)	gril seul	8 à 12	6 à 10	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	6 à 8	5½ à 6½	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.





Guide d'utilisation du plat croustilleur

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Préchauffez le plat croustilleur durant 3 à 4 minutes et reportez-vous aux durées et instructions figurant dans le tableau. Utilisez des maniques pour la sortir du four.

Type d'aliment	Quantité	Préchauffage		Temps		Consignes
		Mode	Temps (min)	Mode	Temps (min)	
Bacon	4 à 6 tranches (80 g)	600 W + Gril	3	600 W + Gril	3 à 4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure.
Tomates grillées	200 g	600 W + Gril	3	300 W + Gril	3½ à 4½	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat et placez-les sur la grille supérieure.
Pommes de terre en morceaux	250 g	600 W + Gril	4	450 W + Gril	8 à 10	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en quartiers ou en cubes. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les cubes uniformément sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez au bout de 5 à 7 minutes.
Légumes grillés	250 g	600 W + Gril	4	450 W + Gril	5 à 7	Faites préchauffer le plat croustilleur et badigeonnez-le d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez-y des légumes frais coupés en petits morceaux (ex. : poivrons, oignons, courgettes et champignons). Posez le plat sur la grille supérieure.
Pizza surgelée	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10 à 12	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure.
Baguettes surgelées	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10 à 12	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez les deux baguettes garnies surgelées (ex. : légumes, jambon et fromage) sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure.




Type d'aliment	Quantité	Préchauffage		Temps		Consignes
		Mode	Temps (min)	Mode	Temps (min)	
Frites au four surgelées	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12 à 14	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez uniformément les frites sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez les frites à la moitié du temps de cuisson.
Beignets de poulet	300 g	600 W + Gril	4	600 W + Gril	6 à 8	Faites préchauffer le plat croustilleur. Badigeonnez le plat avec une cuillère à soupe d'huile et disposez-y les beignets de poulet. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez au bout de 5 à 6 minutes.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi latérale afin de permettre à l'air chaud de circuler.



Ustensiles pour la cuisson par convection :
tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utiliseriez normalement dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi latérale gauche du four.
Cinq modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + Convection, 450 W + Convection, 300 W + Convection, 180 W + Convection et 100 W + Convection.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Guide d'utilisation de la convection

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage rapide. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps	Consignes
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	450 W + 200 °C	7-9	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PÂTES Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 200 °C	16 à 18	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
VIANDE Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1000 à 1200 g	450 W + 160 °C	1er côté : 15 à 17 2ème côté : 10 à 14	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez la viande d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	1100 à 1200 g	450 W + 190 °C	1er côté : 15 à 17 2ème côté : 13 à 15	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
PAIN Petits pains surgelés	6 parts (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1 morceau)	180 W + 220 °C	6-8	Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GÂTEAU Gâteau marbré (pâte fraîche)	700 g	180 °C uniquement	70 à 80	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Muffins (pâte fraîche)	6x45 g (350 à 400 g)	175 °C uniquement	20 à 25	Remplissez de pâte fraîche, de façon homogène, un moule en métal à revêtement noir pour 6 muffins. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Croissants/ Petits pains (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	13 à 18	Placez les croissants ou les petits pains surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 160 °C	16 à 18	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.




CP1370E_EST-03749K-02_FR.indb 62 22/12/2010 09:56:26



Guide d'utilisation du plateau rectangulaire

Utilisez le plateau rectangulaire uniquement en mode Convection ou en mode Gril. Insérez le plateau rectangulaire dans le guide support. Faites préchauffer le four à la température désirée en utilisant la fonction de préchauffage rapide (sauf indications contraires - reportez-vous au tableau). Lorsque vous utilisez la fonction Gril uniquement, préchauffez le gril durant 3 à 4 minutes. Reportez-vous aux temps de cuisson et aux instructions figurant dans ce tableau pour connaître les consignes de cuisson par convection. Utilisez toujours des maniques pour la sortie du four.

Aliments frais	Quantité	Pré-chauffage	Puissance	Temps (min)	Consignes
Toasts de pain	100 g	Gril	Gril	8 à 10	Placez les toasts sur le plateau rectangulaire. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.
Toasts au fromage	250 g	Gril	Gril	4 à 6	Toasts de pain recouverts de tranches de tomate et de fromage. Placez les toasts au fromage côte à côte sur le plateau rectangulaire.
Légumes grillés	500 g	Gril	Gril	15 à 20	Placez les légumes marinés tels que petites tomates, tranches de courgettes, tranches de poivron et champignons sur le plateau rectangulaire.
Pizza surgelée	350 g	200 °C	200 °C	15 à 20	Placez la pizza surgelée au centre du plateau rectangulaire.
Pizza maison	800 g	210 °C	210 °C	20 à 25	Posez la pâte à pizza fraîche (400 g) à plat sur le plateau rectangulaire en utilisant du papier absorbant. Percez la pâte avec une fourchette. Garnissez-la uniformément de sauce tomate, de légumes et de fromage râpé.
Frites au four surgelées	500 g	220 °C	220 °C	23 à 26	Disposez uniformément les frites sur le plateau rectangulaire.
Cake rectangulaire	700 g	-	160 °C	55 à 65	Versez la pâte fraîche dans un moule métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur sur le plateau rectangulaire.
Biscuit de Savoie	700 g	-	160 °C	40 à 50	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en métal à revêtement noir. Placez le gâteau au centre du plateau rectangulaire.
Cookies	200 g	180 °C	180 °C	8 à 12	Répartissez uniformément les cookies sur le plateau rectangulaire.
Muffins	600 g	175 °C	175 °C	20 à 25	Versez la pâte fraîche dans un moule à pâtisserie en métal à revêtement noir pour 12 muffins. Insérez le moule à muffins sur le plateau rectangulaire ou directement sur le guide support dans le four.







Simple et rapide

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre.
Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson.
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)



Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

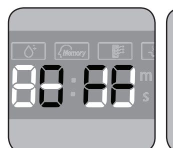
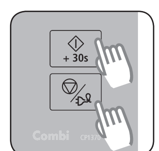
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage.
Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.



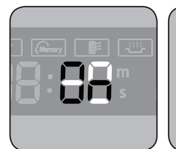
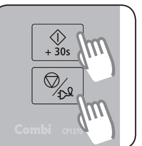
ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **Arrêt/Annulation** et **Départ**.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Arrêt/Annulation** et **Départ**.

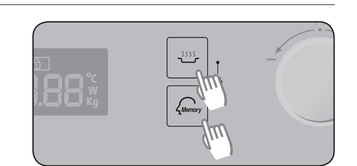



SÉCURITÉ ENFANTS

La sécurité enfants du four vous permet de verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation involontaire du four.

Verrouiller le four

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Maintien au chaud** et **Mémoire** pendant 3 secondes.

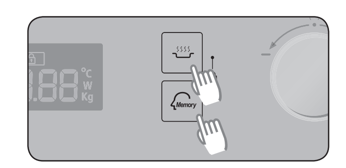


2. Le symbole du verrouillage s'affiche à l'écran, ce qui indique que toutes les fonctions sont bloquées.



Déverrouiller le four

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Maintien au chaud** et **Mémoire** pendant 3 secondes.



2. Le symbole de verrouillage disparaît, ce qui indique que les fonctions sont débloquées.



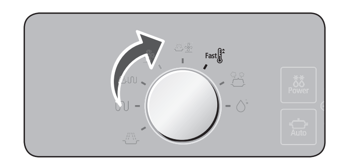




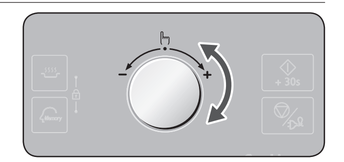
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement.
Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

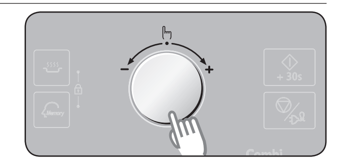
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Préchauffage rapide.



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température désirée. (Par défaut : 180 °C)



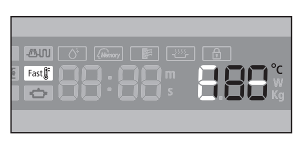
3. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur** pour régler la température désirée. (40 à 230 °C)



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.

   Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.

   - Les durées d'affichage sont de 8 secondes.
     Ex. : en mode de préchauffage rapide à 180 °C.



   - Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 4 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
   - Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

 Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 4 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.



NETTOYAGE DU FOUR

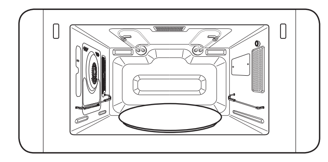
Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur

La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four.
Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil.

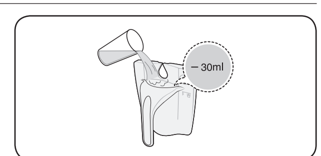
 **Important**

- N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).
- Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.

1. Ouvrez la porte.

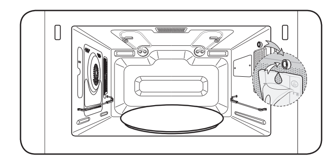


2. Remplissez le réservoir jusqu'au repère
- La ligne se situe à un niveau d'environ 30 ml.



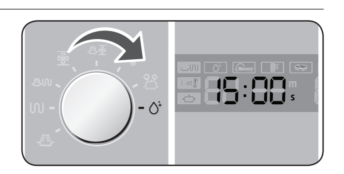


3. Placez le bol dans le four à droite.



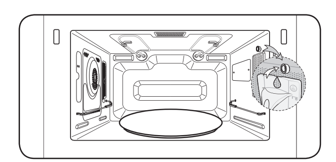
4. Refermez la porte.

5. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Nettoyage vapeur**. Puis appuyez sur le bouton **Départ**.

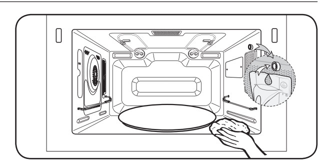




6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec.
   Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.





- N'utilisez le réservoir qu'en mode Nettoyage vapeur.
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

Nettoyage du four micro-ondes

Nettoyez régulièrement votre four afin d'éviter toute accumulation de graisses et de résidus alimentaires, en particulier sur les surfaces internes et externes, la porte et les joints de la porte.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les taches des surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four vide et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez l'intérieur du four.





Important

- Faites particulièrement attention à ne PAS renverser d'eau dans les orifices d'aération.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres, afin d'éviter que des particules ne s'accumulent et empêchent la porte de se fermer correctement.



dépannage et code d'erreur

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Les réparations doivent uniquement être effectuées par un technicien qualifié.

Si le four a besoin d'être réparé, débranchez-le et contactez le service après-vente Samsung le plus proche.

Avant d'appeler, munissez-vous des informations suivantes :

- le numéro du modèle et le numéro de série (figurant à l'arrière du four) ;
- les détails concernant la garantie ;
- une description précise du dysfonctionnement.

Si le four doit être rangé temporairement, choisissez un endroit propre et sec, car la poussière et l'humidité risqueraient de l'endommager.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre four, essayez les solutions proposées ci-dessous. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.



Les aliments ne cuisent pas.

- Vérifiez que la minuterie a été réglée correctement et que vous avez appuyé sur le bouton Départ.
- Fermez bien la porte.
- Vérifiez que vous n'avez pas grillé un fusible ou déclenché le disjoncteur.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Vérifiez que vous avez sélectionné un temps de cuisson approprié.
- Vérifiez que vous avez sélectionné la puissance appropriée.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Vérifiez que vous avez utilisé des récipients appropriés sans ornements métalliques.
- Vérifiez qu'aucune fourchette ni aucun ustensile en métal ne soient restés dans le four.
- Si vous utilisez de l'aluminium, assurez-vous qu'il ne soit pas trop proche des parois intérieures.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Pour minimiser ce problème, tâchez d'installer le four loin des téléviseurs, postes de radio et antennes.



Des interférences électroniques provoquent la réinitialisation de l'écran.

- Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

De la condensation se forme à l'intérieur du four

- Ce phénomène est normal. Essuyez-la simplement après la cuisson.

Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant trois minutes après l'arrêt du four.

Un flux d'air est détecté autour de la porte et du four.

- Ce phénomène est normal.

Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre lorsque le four fonctionne, en particulier en mode de décongélation.

- Ce phénomène est normal.

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
E 21	**CAPTEUR TEMP. COUPÉ** Lorsque le capteur détecte une température supérieure à 250 °C pendant le fonctionnement/l'annulation.
E 22	**CAPTEUR TEMP. COURT-CIRCUITÉ** Lorsque le capteur détecte une température inférieure à 5 °C pendant le fonctionnement/l'annulation.
E 25	**PLUS DE 230 °C PENDANT LE FONCTIONNEMENT EN MODE MICRO-ONDES** La température dépasse 230 °C pendant le fonctionnement en mode Micro-ondes (flammes détectées).
E A1	**COMMUTATEUR DU REGISTRE** En cas de dysfonctionnement du REGISTRE (ouverture ou fermeture pendant 1 minute).







caractéristiques techniques

Samsung s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	Puissance maximale	3050 W
	Micro-ondes	1550 W
	Gril	1550 W
	Cuisson par convection	2000 W
Puissance de sortie		100 W / 900 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement		2 450 MHz
Magnétron		OM75P (20)
Système de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	Extérieures	520 x 385 x 481 mm
	Dimensions intérieures du four	400 x 235 x 385 mm
Capacité		36 litres
Poids	Net	26.5 kg env.



Français



Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.





DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	

Code n° : DE68-03749K-02